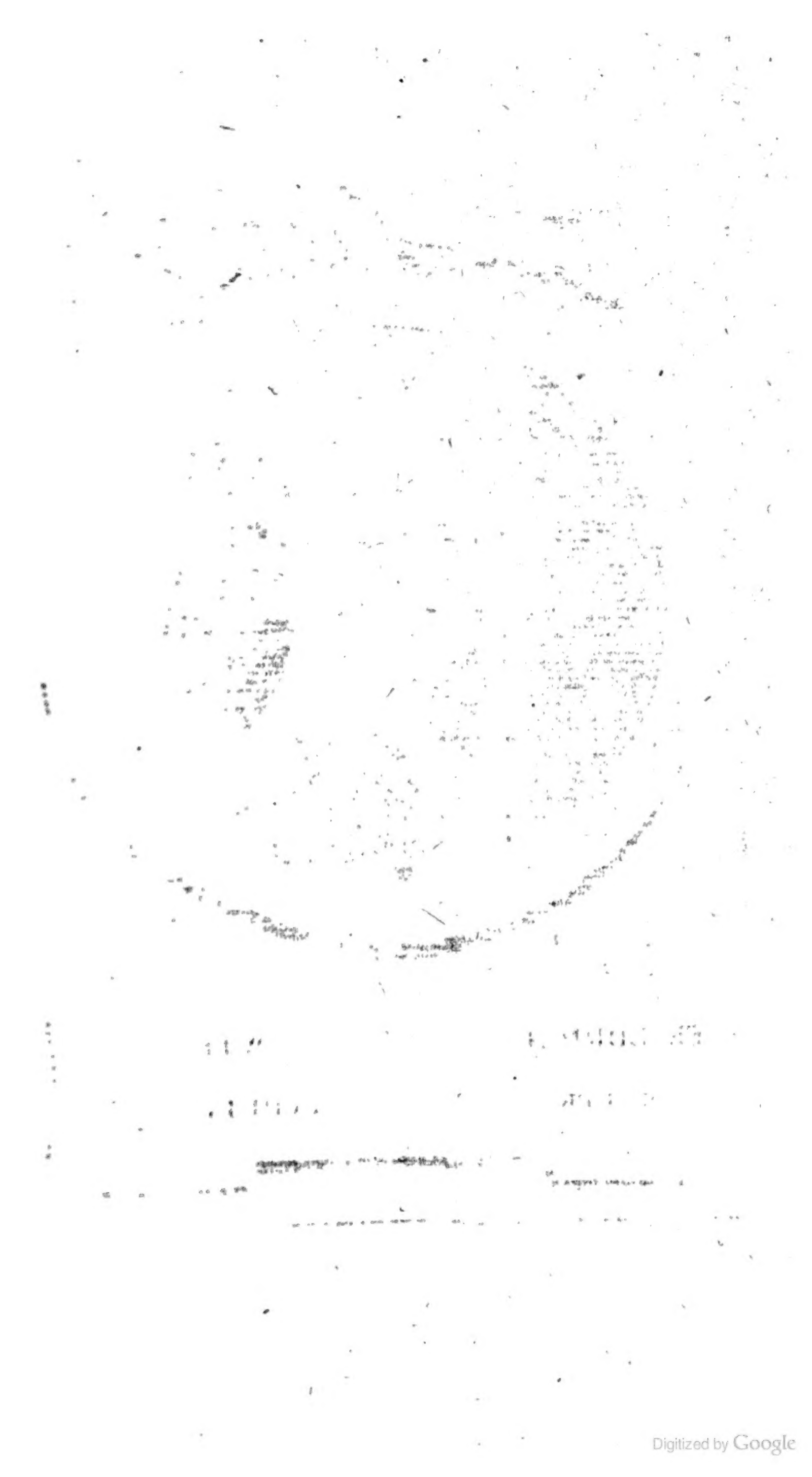


**OEKONOMISCHE
ENCYCLOPAEDIE
ODER
ALLGEMEINES
SYSTEM DER
STAATS- STADT-...**

Johann Georg Kruenitz,
Friedrich-Jakob Floerke, ...



24. N. 1.





chen Nägeln ähnlich. Die Schenkel stehen so nahe bey dem Hintern, daß der Vogel mit aufgerichtetem Leibe und fast so gerade, als ein Mensch, gehen muß. Es wird ihm daher das Laufen sehr beschwerlich, und er muß sich mit seinen Flügeln helfen. Sein Gewicht ist 3 bis 4 Pfund. Weil das Fell von der Brust und dem Bauche dieses Vogels von einer Weiße ist, die in das Perlensfarbige fällt, und zugleich den feinsten Silberglanz hat, werden nicht nur Müssen, sondern auch Palatine, Verbrämungen zu Müssen, Aufschläge und Besetzungen auf Kleider, und andere Stücke zum Putz der Damen, daraus verfertigt. Die größten Häute werden das Stück mit 2 bis 3 Rthlr. bezahlt. Ein Muss von fünf Häuten, der von einem in dieser Art des Rauchwerkes erfahren Meister gemacht worden, kostet gemeiniglich 25 Rthlr. Diese Häute sind erst seit dem Ende des vorigen Jahrhunderts bekannt. Die Seltenheit dieses Vogels hat seit einiger Zeit die Erhöhung des Preises verursacht. Im Anfange, als ihr Gebrauch bekannt wurde, kosteten sie $\frac{2}{3}$ oder die Hälfte weniger.

In Paris werden die Felle derjenigen Greben, die daselbst, in der Normandie, und andern Provinzen dieses Königreiches, einländisch sind, an Güte aber den genfer Grebensellen bey weitem nicht gleich kommen, Grèbes de país genannt.

Man bekommt diesen Vogel nur im Winter zu sehen. Man glaubt nicht unwahrscheinlich, daß er den Sommer auf den höchsten Alpengebirgen zubringe, wo es viel kleine mit Fischen angefüllte Seen gibt; denn dieser Vogel hat keine andere Nahrung, als Fische. Wenn diese Seen im Winter zufrieren, begibt er sich auf größere, und besonders auf den genfer See, welcher nur an den Ufern zufriert. Man kann daher nur in dieser Jahreszeit die Grebenjagd anstellen; sie ist aber mühsam, weil dieser Vogel nicht gern an sich kommen läßt, und man noch dazu über dem Wasser nichts

als

als den Kopf, der sehr klein ist, von ihm zu sehen bekommt. Wenn dieser letztere Umstand dem Vogel zu seiner Sicherheit vor den Nachstellungen der verschiedenen Feinde unter Menschen und Thieren dient, so gereicht er auch hingegen dem Jäger zum Vortheil, der die schöne Haut am Unterleibe durch den Schuß nicht leicht verletzen kann.

Grècque, Einschnoidsäge; siehe Säge der Buchbinder.

à la grècque, auf griechische Weise, nach griechischer Manier. Im Scherz nennt man eine Suppe, die keinen rechten Geschmack hat, *un potage à la grècque*.

Der französische Dichter Racan, der kein Griechisch verstand, ließ sich einige Epigramme aus der griechischen Anthologie, die man ihm sehr gerühmt hatte, übersetzen; fand sie aber ziemlich platt und abgeschmackt. Bald darauf wurde ihm an der Tafel eines Prinzen, bey dem er speisete, von einer Suppe vorgeleget, die nur nach Wasser schmeckte. Voilà, sagte er zu einem Freunde, der neben ihm saß, voilà un vrai potage à la grècque. Der Ausdruck *à la grècque* gefiel, und verbreitete sich in kurzem durch ganz Paris. Es hieß von jedem Gerichte, dem man keinen rechten Geschmack abgewinnen konnte, es sey *à la grècque*; und von jedem schlechten Roche, er mache *potage à la grècque*.

Mit der Zeit dehnte sich der Ausdruck *à la grècque* auch auf Gegenstände von ganz anderer Natur aus, mit sehr veränderlichen Begriffen. Man sagt noch heut zu Tage von gewissen künstlichen Arbeiten, die in einem neuen und uns etwas sonderbar vorkommenden Geschmacke gemacht sind, daß sie *à la grècque* seyn, z. B. *à la grècque* gekleidet oder coiffürt seyn. Oft nimmt man auch seine Zuflucht zu der Redensart *à la grècque*, wenn man gern von Dingen sprechen will, von denen man keine deutliche Beschreibung zu machen weiß, weil man die Art ihrer Entstehung und Zusammensetzung nicht einsieht.

Sächer à la grècque, siehe Th. XII, S. 32.

Galonen à la grècque, siehe Th. XV, S. 814.

Gredin, der englische Wachtelhund; siehe unter Hund.

Greffe, greffer, greffoir, Pfropfreis, Pfropfen, Pfropfmesser; siehe in P.

Gressura, heißt bey den Spaniern ein Gericht von Köpfen, Füßen und Eingeweide der Erdthiere, die sie an den Samstagen oder Sonnabenden essen dürfen, weil es mitten im Lande fast gar keine frische Fische gibt.

Gregorianischer Kalender, der auf Veranstaltung des Papstes Gregorius XIII. im J. 1582 verbesserte Kalender; siehe Kalender.

Gregorius-Fest, ein noch in einigen protestantischen Schulen übliches Fest, welches dem Papst Gregorius I. zu Ehren, welcher sich im J. 591 um die Verbesserung der Schulen sehr verdient machte, veranstaltet worden.

Dieser Papst ward nach seinem, d. 12 May 604 erfolgten Tode canonisirt; und es wurde zugleich verordnet, an dem Gregoriestage gewisse Aufzüge anzustellen, damit bey den Kindern eine Liebe zur Schule erwecket würde.

Gregorius-Holz, siehe Kirschbaum.

Greif. (der) 1. Ein fabelhaftes Thier der Alten und Neuern, dessen schon bey dem Herodot Meldung geschieht, und welches gemeiniglich als halb Adler und halb Löwe, mit aufrecht stehenden Ohren, vier Füßen, und einem langen Schwanz, beschrieben wurde; L. Gryphus, Gryps, Fr. Griffon, in dem alten Gedichte auf den heil. Anno Grif, im Dän. Grib, im Poln. und Böhm. Gryf, im Engl. Griffin und Griffon.

Es hat den Nahmen unstreitig von greifen, nicht sowohl wegen seiner Gefräßigkeit, als vielmehr wegen der ihm beygelegten Lüsternheit nach Gold, Silber und Edelsteinen, die es mit außerordentlichem Geiße zusammen scharren und bewachen sollte; daher bey den Schweden ein Schatz und eine jede kostbare Sache noch jetzt Grip genannt wird.

Nachdem noch kein Naturforscher, wie große Mühe sie sich auch deswegen gegeben, ein Thier nach vorstehender Beschreibung irgendwo entdeckt hat: so hält man es heut zu Tage billig für eine bloß im Gehirne aus-

ausgebrütete Mißgeburt. Denn, ob man gleich in der ägyptischen Bilderschrift (Hieroglyphe) auch dergleichen Thier findet, so beweiset doch solches noch nicht, daß es in der Natur sey, zumahl da man weiß, daß sie mit dieser geheimnißvollen Zusammensetzung des Habichts oder Adlers, und des Löwen, der Sonne mächtige Wirkungen haben andeuten wollen.

Ein Mehreres von diesem fabelhaften Thiere, findet man im 4. Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1773, gr. 8. S. 146 — 149.

2. Bei den neuern Schriftstellern des Natur-Reiches ist die größte Art Geyer, welche in den heißen Ländern angetroffen und in dem mittägigen Amerika Cuntur, genannt wird; *Vultur Gryps Klein. Vultur Gryphus, maximus, caruncula verticali longitudine capitis, gula nuda Linn.* unter dem Nahmen des Greifes oder Greifgeyers bekannt.

Es ist dieses, allem Ansehen nach, der größte unter allen Vögeln auf dem Erdboden; den einzigen Strauß ausgenommen, von dem aber bekannt ist, daß er sich nicht in die Luft erhebt, und wie andere Vögel fliegt. Dieser Greifgeyer ist mehrentheils in Amerika, und zwar in den Provinzen Chili und Peru einheimisch, und heißt daselbst Cuntur, davon ihn die Spanier Contur, oder Condor, nennen. Ob er nun wohl hauptsächlich die peruanischen wüsten Gegenden liebt, so scheint es doch, daß er in Afrika, an den Küsten von Senegal und anderwärts auch gefunden, und daselbst unter dem Nahmen Roch, oder Ruch, vorkomme. Denn, was die Schriftsteller von diesem anführen, das passet alles genau auf unsern Greifgeyer. Ja, es ist nicht zu läugnen, daß er sich in den nördlichen Gegenden, in Lappland, auf den schottischen Inseln, auch selbst auf den Schweizergebirgen findet, weil hier ebenfalls dergleichen große Vögel gesehen worden sind, aus deren Characteren man sicher schlie-

ßen muß, daß sie Arten unsers Conturs oder Greifgener sind.

Dieser Vogel hat, nach der Beschreibung des Hrn. Grafen von Buffon, das ganze Naturell des Adlers an sich. Er ist beherzt und ungemein verwegen. Er stößt ganz allein auf seinen Raub, ohne Beyhülfe anderer, und sucht allemahl lebendige Beute, niemahls aber ein Aas. Andere Reisebeschreiber melden, daß er oft in Gesellschaft mit andern seinen Raub anfalle, auch schwer fliege. Dem sey nun, wie ihm wolle, so bleibt er wohl unstreitig der größte unter den Vögeln, die sich in die Luft erheben. Er ist von einem Ende der ausgebreiteten Flügel bis zum andern, 18 pariser Fuß lang; andere mehr und weniger kleiner. Eine Schwungfeder vom Flügel ist über 2 Fuß lang. Nach Beschaffenheit dieser Breite ist auch sein Körper vorzüglich groß und stark. Der Vogel ist an Farbe weißbunt. Der Kopf vorn an der Kehle herunter ohne Federn, und hat nur eine rothe kahle Haut. Auf dem Kopfe befinden sich ganz kleine Flaumfedern, und daneben ein brauner Kamm, der aber nicht eingeschnitten und gefeibet ist, wie die Kämme an andern Geflügel zu seyn pflegen. Der Schnabel geht nicht von der Wurzel gleich gekrümmt, sondern geht ein Stück gerade aus, und fällt alsdenn erst in einen Haken; er ist über 4 Zoll lang, krumm, vorn am Haken weiß, sonst durchgehends schwarz. Die Augen sind schwarz mit braunrothen Augenringen; die Federn unter dem Bauche hellbraun. Die Klauen sind sehr groß, und die mittelste vorderste fast 6, bisweilen 9 Zoll lang. Die Füße und Finger sind stark schuppicht. Die besten und zuverlässigsten Reisebeschreiber melden einstimmig, die größten Greifgener überträfen den Adler zwey Mahl an Größe, und wären von solcher Stärke, daß sie Schafe, Kälber, Rehe, junge Hirsche, tödten und wegführen könnten. Ihre Größe gleiche einem star-

fen

Fen Hammel. Ihr Aufenthalt sey, wie gesagt, auf den höchsten Gebirgen und Klippen, von wannen er sich in die Ebenen und an die Meeresufer begibt, um seinen Raub zu suchen. In die Wälder kommt er, seines Fluges halber, gar nicht. Sein Flug ist entsetzlich rauschend, und fast zum Betäuben. Die Indianer stellen ihm auf unterschiedene Arten nach, worunter die wichtigste darin besteht, daß sie ihm zur Lockspeise das Bild eines Kindes von einem sehr kleberigen Thone darstellen, worauf er mit einem so schnellen Fluge schießt, und seine Krallen dergestalt hinein schlägt, daß es ihm nicht möglich ist, solche wieder heraus zu bringen, und er darüber ergriffen wird.

Greif = Geyer, siehe den vorhergehenden Artikel.

Greif = Holz, bey den Tuchscherern, der hölzerne Griff an der Tuschschere.

Greif = Zirkel, Taster; bey den Drechslern ein Zirkel mit einem krummen und einem geraden, unten mit einem Haken versehenen, Fuße, die Dicke des äußern Randes an Arbeiten, welche inwendig einen Bauch haben, damit zu erforschen. Siehe unter Zirkel.

Greifen (*). Dieses Wort ist in doppelter Gestalt üblich.

U 4

I. Als

(*) Im Angels. gripan, im Nieders. gripen, im Schwed. gripa und grabba, im Dän. gribe, im Engl. gripe und grope, im Franz. gripper, im Ital. grappare, im Hebr. קָרַץ, im Griech.

ῥεῖναι, ῥεῖναι, fangen, fischen, wo auch ῥεῖναι, ein Fischer, und ῥεῖναι, räuberisch ist. Es gehört zu dem Worte raffen, L. rapere, aus welchem es vermittelt des vorgesetzten Gaumenlautes gebildet worden, und mit demselben zu dem Hebr. קָרַץ, die Faust, und dem noch im Isländ. üblichen Reifr, die Hand. Siehe Reiben und Raffen. Von greifen kommt das vergrößernde Frequentativum grapsen, mit einem geschwinden Griffe zu sich reißen, und die verkleinernden Frequentativa grabbeln und friebeln her, leicht mit den Fingern berühren. Das hohe Alter des Wortes greifen erhellt unter andern auch aus dem Nahmen des erdichteten Vogels Greif.

I. Als ein Neutrum, mit ausgesperrten und gekrümmten Klauen oder Fingern schnell und gewaltsam anfassend.

1. Eigentlich. Jemanden nach dem Halse greifen.

2. In weiterer und figürlicher Bedeutung.

1) Um sich greifen, wird sowohl von Personen gebraucht, wenn sie sich unrechtmäßiger Weise und auf eine gewaltsame Art fremder Dinge anmaßen, als auch von Geschwüren, Entzündungen, wenn sie mehr gesunde Theile anfallen, imgleichen von ansteckenden Krankheiten u. s. f. Einem andern in sein Amt greifen, sich etwas unterfangen, welches dem andern gebührt. So auch, einem andern in sein Handwerk greifen. Einem andern an seine Ehre, an seinen guten Namen greifen, im gem. Leben, sie verletzen. 2) In manchen Fällen verliert sich der Begriff des Gewaltigen, so daß nur das Bild der ausgebreiteten Finger und der Eilfertigkeit zurück bleibt. Man kann es mit Händen greifen, d. i. es ist augenscheinlich, unläugbar. Zur Feder, zum Gewehre, zum Degen greifen. Zur Strafe, zum Ernste greifen, den Weg der Strafe, des Ernstes erwählen. Einem unter die Arme greifen, figürlich, ihm helfen, ihn unterstützen. Der Hund greift mit der Nase überall herum, figürlich bey den Jägern, wenn er der Fährte begierig nachforscht; der Hund greift zur Fährte, greift zur Erde. 3) In einigen Fällen verlieren sich auch diese Bilder, und da bedeutet greifen weiter nichts, als anfassend, berühren, mit der Hand fühlen. Der Arzt greift dem Kranken an den Puls, wenn er den Puls durch fühlen beobachtet. In seinen eigenen Busen greifen, sich selbst prüfen. Was die Blinden nicht sehen, das müssen sie greifen, mit den Händen fühlen. Eine Vorstellung in seinem Gemüthe Platz greifen lassen, ihr nachdenken, ihr folgen.

II. Als

II. Als ein Activum für ergreifen, ein fliehendes oder in einer schnellen Bewegung befindliches Ding mit ausgespannten Klauen oder Fingern schnell ergreifen, wo es doch nur im gem. Leben üblich ist. Einen Vogel greifen. Die Katze hat eine Maus gegriffen. Der Windhund greift den Hasen, bey den Jägern. So auch in weiterer Bedeutung für fangen. Einen flüchtigen Dieb greifen, wo es doch in der edlen Sprechart veraltet ist.

Greifig, ein nur im gem. Leben übliches Wort. 1. Ein greifiger oder eingreifiger Baum, im Forstwesen, dessen Dicke man mit beyden Händen umspannen kann, zum Unterschiede von einem Klastrigen; siehe Eingreifig und Griffig.

2. Greifige Waaren, an einigen Orten, welche leicht von andern entwendet werden, wornach die Diebe gern greifen; wofür an andern Orten angreiflich üblich ist. Nieders. grepsk.

Greiflich, was sich greifen läßt, ein im Hochdeutschen unbekanntes Wort, welches für handgreiflich vorkommt.

Greinen, ein nur in den niedrigen Sprecharten übliches Wort. Es bedeutet eigentlich das Gesicht, besonders den Mund verzerren, gähnen; in welcher Bedeutung in dem alten Fragmente auf Carln den Großen bey dem Schilter grinen, die Zähne bläßen bedeutet, wie das Schwed. und Isländ. grina, das Angelf. grennian, grimmian, das Engl. grin und girn, das Ital. sgri-nare, und das Lat. ringere, alle, von dem alten greina, theilen. Siehe Gränze und Rain.

Besonders bedeutet es in den gemeinen Sprecharten Ober- und Niederdeutschlandes, 1. Lächeln, mit Verzerrung des Mundes lächeln, wie das Nieders. grinen, und Dän. grüne. Noch mehr aber 2. mit Verzerrung des Mundes weinen, wie die Kinder zu thun pflegen. Nieders. grinen, im Oberd. auch grannen, davon das Frequent. grinsen, und das Oberd.

Greiner, Greinerlein, ein weinendes Kind, abstamzen.

Man hat im Oberdeutschen noch ein anderes ähnliches, aber im Hochdeutschen unbekanntes Zeitwort, welches nicht hierher zu gehören, sondern vielmehr eine Nachahmung des Schalles zu seyn scheint, indem es sowohl von dem Grunzen der Schweine, als auch von dem Wiehern der Pferde, dem Heulen der Wölfe und Füchse, imgleichen figürlich von dem Murren und Zanken der Menschen gebraucht wird, und wovon das Lat. grunnire, das Franz. gronder, und unser grunzen frequentativa sind.

Greis, greiser, greifste, im mittlern Lat. griseus, gresus, gresus, im Niders. gris, im Fr. gris, im Ital. grilo, grigio, ist nur noch in den gemeinen Sprecharten für grau üblich, scheint aber doch eigentlich hellgrau, ein mehr sich dem Weißen näherndes Grau zu bezeichnen; daher man beyde Wörter zuweilen zusammen setzet, greisgrau, ein mit etwas Dunkeln gesprengtes Greis auszudrücken. Am häufigsten braucht man es im g. L., besonders Niedersachsens, von der von hohem Alter herrührenden schmutzig weißen Farbe der Haare, und dann figürlich, von einem hohen Alter. Greis werden. Greise Haare.

Greis, (*) [der] eine Person männliches Geschlechtes, deren Haupthaar vor hohem Alter greis geworden, auch in der edlen Schreibart. Ein alter ehrwürdiger Greis. Von dem weiblichen Geschlechte ist es nicht üblich, auch nicht mit der weiblichen Endung — inn.

Greisgrau, siehe im vorletzten Artikel.

Greisen, greis werden, besonders von den Haupthaaren.

Im Hochdeutschen ist es ungewöhnlich, ungeachtet es im Oberdeutschen selbst in der Dichtersprache nicht selten ist; Fr. grisonner.

Greissen, kommt nur im Bergbaue für spalten vor, und ist das mit dem Gaumenlaute verlängerte Wort reißen.

Grêle,

(*) Im Niders. Grise, im Dän. Greis, Griech. γραιος. Siehe Grau.

Grêle, siehe Hagel. Zieher.

Grelin, siehe das Folgende.

Greling, Fr. Grelin, wird in der Schifffahrt das kleinste und schwächste Kabeltau oder Ankerseil genannt, welches beim Gabelankern Dienste thut, und auch zum Bugseilen (Treilen) gebraucht wird.

Grell, ein nur hin und wieder im gem. Leben übliches Wort.

1. Sehr hell, sehr glänzend. Grelle Augen haben, glänzende, lebhafte Augen; Fr. yeux perçans. Ein grelles Feuer, welches sehr hell brennt. Ein grelles Licht, in der Malieren, Fr. lumière crue, ein allzu lebhaftes Licht. Grelle Farben, eben dasselbst, couleurs crues, Farben, die nicht wohl gerieben, übel verschmelzet, und schlecht aufgetragen sind. Ein greller Umriß, contour cru, ein Umriß, dessen Wendeschatten (Tournans) nicht wohl behandelt und allzu trocken geendigt sind, wenn z. B. der Uebergang von dem Lichte zu dem Schatten allzu merklich ist.

2. Figürlich auch von der Stimme. Eine grelle Stimme, welche auf eine unangenehme Art scharf und heulfliegend ist; Fr. voix aigue, grêle.

3. In dem Hüttenbaue ist es ein gewisser Fehler des Eisens, welcher von den Eisensteinen herrührt. Hitzige Eisensteine schmelzen leicht, greifen aber das Gestell an, und geben dünnes oder grelles Eisen.

Ein anderes Wort ist das im Niedersächsischen noch übliche Graal, ein Getümmel, welches auch in den oberdeutschen Schriften der vorigen Jahrhunderte vorkommt, und wohin auch das Nieders. grölen, ungestüm schreien, gehört, welche beide Nachahmungen des Schalles und des Geschreyes selbst sind. Das im g. L. noch übliche vergrellen, erbittern, und vergrellt, erbittert, gehört zu Groll.

Grêlon, eine Schlosse; siehe unter Hagel.

Grelot, siehe Schelle.

Grêlot, Fil au Grelot, platter holländischer Steppzwirn; eine Art Zwirn, oder ein plattes weißes Garn, welches

ches bey der feinen Leinwand, dem Batist und Messel-
Tuche, zum Steppen, oder sonst zur feinen Nähterey
und Stickeren gebraucht wird. Man bekommt ihn
gemeiniglich von Dordrecht in Holland.

Grembs, siehe Gremsig.

Gremil, Meer, oder Steinhirse; siehe unter Hirse.

Grempel, (der) ein nur im Oberdeutschen übliches Wort,
einen Kaufhandel, Kram, zu bezeichnen; besonders
so fern er im Kleinen getrieben wird. Daher der Ross-
Grempel, Kleidergrempel, Käsegrempel, Korn-
Grempel u. s. f. der Handel mit Pferden, Kleidern,
Käsen, Getreide u. s. f. Ferner ein Grempe, Grem-
pel oder Grempler, ein Krämer, Hölz, Trödler,
der Grempelmarkt, der Trödelmarkt, Gremperey,
der Kram, Trödelhandel u. s. f.

Es gehört zu dem Worte Kram, Framen, Krämer u. s. f.
wovon auch im Ital. comprare für comprare üblich ist. Wor-
aus also dasjenige verbessert werden muß, was bey Gerümpel
(Th. XVII, S. 450) von diesem oberdeutschen Worte gesagt
worden.

Gremsig, ist nur im Oberdeutschen üblich, für hartnä-
ckig, zu sehr auf etwas erpicht. In den tyrolischen
Bergwerken scheint es noch eine andere Bedeutung zu
haben. Die Gänge sind nach der verschiedenen Be-
schaffenheit des Gebirges theils brüchig, gremsig und
schwülzig, theils ganz und verb. Sperg in der tyrol.
Bergwerksgesch. In Franken bedeutet Grembs
oder Gremis einen hölzernen Fensterladen.

Gren, siehe Grän.

Grenade, ein Gericht, welches man auf gut Deutsch
eine gespickte Pastete nennen könnte, und wegen sei-
ner besondern Delicatesse zu großen Ausrichtungen, ja
auf königlichen Tafeln gebraucht werden kann. Es
wird solches folgender Gestalt gemacht. Man nimmt
5 Pfund derbes Kalbfleisch von den Keulen, schneidet
solches scheibenweise ganz dünn, und klopft es; her-
nach nimmt man Speck, und schneidet ihn so klein,
als

als wenn man Kepphühner spicken wollte, und spicket damit die Scheibchen des Kalbfleisches fein sauber, so viel deren nöthig sind. Nach diesem schneidet man Speck fleckweise, je größer je besser. Ferner macht man eine Farße, nimmt wiederum derbes Kalbfleisch, schneidet es nebst 1 Pfund Nierenstollen ganz klein, und menget dieses unter einander. Hierauf weicht man Semmel in Milch; wenn solche geweicht ist, drückt man sie wieder aus, und thut sie auch unter das Gehackte, salzt und würzt es mit Muskatblüthen, thut es in einen Mörser, stößt es mit ungefähr zwey ganzen Eiern und vier Dottern klar ab, macht ein Ragout von Kalbsmilch und Ochsenkaumen, nimmt eine Casserole, bestreicht sie mit Butter, und überlegt mit zubereitetem Speck die ganze Casserole, thut auch hernach das gespickte Fleisch dazu hinein, und zwar so, daß es auf den Speck zu liegen kommt; nimmt hierauf von der Farße, und belegt damit das gespickte Kalbfleisch über und über, nicht ganz eines Fingers dick; schlägt ein Ey auf einen Teller, nimmt einen Pinsel, und bestreicht mit einem Ey die Farße ganz glatt. Ferner thut man das Ragout darein, bestreicht hierauf ein Papier mit Butter, formirt einen Fleck von der Farße darauf, so groß, daß man das Ragout damit bedecken kann. Wenn es nun aufgestrichen ist, nimmt man das Papier mit der Farße, und deckt es darüber. Es wird aber nicht von selbst abfallen, sondern man muß eine eiserne Schaufel glühend machen, und solche über das Papier halten; alsdenn thut man das Papier hinweg, und macht die Farße zusammen, wie man eine Pastete zumacht; darnach legt man oben wieder von dem gespickten Fleische, bis es ganz zu wird; legt wieder geschnittene Speckscheibchen oben darüber, setzt es in einen Backofen, und läßt es also backen. Wenn es genug gebacken ist, richtet man es auf die Schüssel an, so, daß der untere Theil heraus kommt, und

und thut allen Speck hinweg, so sieht es wie eine gespickte Pastete aus, und kann in- und auswendig gegessen werden. Bey dem Auftragen belegt man dieses Gericht mit Citronen.

Grenadier, siehe Th. XIX, S. 707.

Grenadier, siehe Granaten-Baum.

Grenadille, siehe rothes Ebenholz, und Passionsblume.

Grenadin, oder **Grenadine,** ein Gericht von gemästeten jungen Hühnern, Repphühnern, Tauben und anderm Geflügel, mit einem guten Godiveau.

Das Godiveau (s. Th. XIX, S. 255) muß mit Endotter und mit Semmelkrume, welche in eine gute Brühe oder in Sahne geweicht worden, vermischt werden. Alsdenn nimmt man eine Tortenpfanne, leget dünne Speckstreifen darauf, und schüttet das Godiveau über die Speckstreifen, welche in ein geklopftes Ey getunkt worden. Alsdenn wird von dem Godiveau eine Höhle nach der Größe des Tellers oder der Schüssel gemacht, so, daß der Rand 3 Finger hoch um dieselbe her und ein wenig steif sey, damit er halten könne. Sodenn nimmt man die rohen Hühner oder anderes Federvieh, schneidet sie mitten von einander, und klopset sie wohl, thut sie in eine Casserole mit Speck, Petersilien, ein wenig Mehl, leget auch Trüffelscheiben, Champignons und Rälbermilch darzu. Wenn es fast gar, und nicht viel Brühe mehr daran ist, wird das Geflügel ordentlich in die Grenadine gelegt, und oben mit Semmelkrume bestreuet, damit sie sich im Ofen färben. Wenn es heraus genommen ist, läßt man es wohl ablaufen, nimmt den dünnen Speck um die Grenadine ab, und bringt es geschickt auf eine Schüssel oder Teller. Man kann auch ein Coulis von Champignons darzu thun, es warm anrichten, und bey dem Auftragen mit Citronen belegen.

Grenat, siehe Granat.

Grendel, (der) ein im gem. Leben Ober- und Nieder-Deutschlandes sehr bekanntes Wort, einen jeden Riegel, einen Pfahl oder Baum von mittlerer Stärke u. s. f. zu bezeichnen, wo dieses Wort bald Grendel, Grindel und Gründel, bald aber auch Grängel, Grengel und Gringel lautet. Am häufigsten ist es in der Bedeutung eines Riegels, im g. L. Ober- und Nie-

Nieder-Deutschlandes üblich, daher das Zeitwort vergrendeln, verriegeln, welches schon bey dem Notker vorkommt. Imgleichen desjenigen Baumes an einem Pfluge, welcher die Stelle der Deichsel vertritt, und in Obersachsen der Grentgel, in der Lausitz der Baumgrendel oder Baunigrindel, an andern Orten aber der Pflugbaum, der Pflugbalken genannt wird. Daher die Grendelkette, Grentgel-Kette oder Grindelkette, diejenige Kette an dem Grendel eines Pfluges, vermittelst welcher der Pflug tiefer oder seichter gestellet wird; und Grendelwiede, eine Wiede, d. i. gedrehte und geflochtene Weide, deren man sich in leichten Fleckern an statt der Grendel-Kette bedienet. Siehe Pflug.

In der Schweiz wird ein Schlagbaum vor einem Thore ein Grendel genannt. Frischlin nennt den Spanner an einer Armbrust Grändel, womit auch das Franz. Cranequin überein kommt.

In dem Isländ. ist Grindila, bey dem Willeram Grindel, bey dem Notker Gerindela, ein Riegel, in den monseleschen Glossen Cristela, im Böhmischen Hridel, ein Wellbaum, im Angels. Grindle, ein Riegel, imgleichen ein Gitter, und jedes glitterartige Werk, daher im Schwedischen auch eine Glashüre Grind genannt wird. Wachter leitet es von dem Griech. Κλειδος, ein Riegel, Frisch von Rand, Ihre aber von dem alten greina, theilen, her. Siehe Gränze und Rain, von welchem Worte im Schwed. Gren, im Isländ. Grein, und im Franz. Rain, einen Ast bedeutet, weil er den Stamm des Baumes gleichsam theilet. Da indessen dieses Wort auch häufig Grentgel lautet, so steht es dahin, ob es nicht vielmehr von Ranke, dem noch an einigen Orten üblichen Kanne, der Stamm eines Baumes, dem Nieders. Riek, oder gar von Riegel selbst abstammt, aus welchen Wörtern durch die so gewöhnliche Vorsetzung des Gaumenbuchstaben gar leicht Grentgel und Grendel gebildet werden können. Siehe Granne. Das in Obersachsen übliche Grentgel, ein kreisförmiges Back-Werk, gehört nicht hierher, sondern zu Kringel, so wie Grindel, das Pflugeisen, zu Grund gehört.

Grendel = Kette, } siehe im vorhergeh. Artikel.
 Grendel = Wiede, }

Grenetis, siehe Kräusel = Eisen.

Grengel, (der) 1. ein Riegel, Pflugbaum; siehe Grendel.

2. Eine Art eines kreisförmigen Backwerkes; siehe Kringel.

Grenier, siehe Korn = Boden.

Greniß, (das) ein nur im Bergbaue übliches Wort, den achten Theil eines Kupes zu bezeichnen. Es scheint von Gran verderbt zu seyn.

Grenoir, siehe Korn = Sieb.

Grenouille, siehe Frosch.

Grenouillette, siehe Zahnen = Fuß.

Grensel, curassaischer Portulak, *Sesuvium Linn.* siehe unter Portulak.

Grensing, in einigen Gegenden ein Name des Gänse- richs, *Potentilla Anserina Linn.* siehe Th. II, S. 238. In andern Gegenden ist das Brennkraut oder die Brennwurzel, *Clematis recta Linn.* unter diesem Namen bekannt; siehe Wald = Rebe.

In dem ersten Falle ist dieses Wort wohl aus Gänse- rich verderbt. In der zweyten scheint es durch eine gewöhnliche Verwechslung der Blase = und Gaumenlaute von brennen herzuflammen.

Grenze, siehe Gränze.

Grès, siehe Sand = Stein.

Gresbacher Gesundbrunnen. Gresbach liegt eine Stunde von Tübingen, auf einer angenehmen Höhe. Das mineralische Wasser daselbst, ist seit 1753 bekannt, und von alkalischer Art. Die im 21 St. der Stuttg. physik. ökon. gemeinnützl. Wochenschr. v. J. 1756, angeführten Beispiele von glücklichen Curen, bestätigen die große Kraft dieses Wassers.

S. auch D. Zuckerts systemat. Besch. aller Gesundbr. und Bäder Deutschlands, Berl. und L. 1768, gr. 4. S. 147, f.

Gresiller, siehe Gräupeln. Riesel.

Grésoir,

Grésoir. 1. Die Boraxbüchse der Goldschmiede; s. Th. VI, S. 216. 2. Die Schneidebüchse, worin die Diamantschleifer das Diamantbord fallen lassen; s. Th. IX, S. 198. 3. Das Sägeeisen der Glaser; s. Th. XV, S. 440.

Gresserie, siehe Stein-Hut.

Gresling, siehe Gräsling.

Gret, (das) ein bey den nürnbergischen Zeugwebern übliches Wort, welches in weiterm Verstande so viel als das auch bey ihnen übliche Wort Bild bedeutet; da denn in das Bild oder in das Gret wirken, alle künstlichere Arbeit unter sich begreift, wozu mehr als zwey Rämme und zwey Schämel erfordert werden, dergleichen alle gemodelte, geköperte, und gezogene Arbeit ist. In engerer Bedeutung wird nur von der gezogenen Arbeit gesagt, daß sie ein Gret habe, oder in das Gret gewirkt sey.

Der Ursprung dieses Wortes ist ohne Zweifel in den französischen Niederlanden oder in Frankreich zu suchen, aus welchen Ländern die ersten Zeugmacher dieser Art nach Deutschland gekommen sind.

Grete, Diminut. Gretchen, im g. L. der verkürzte Name Margaretha; Fr. Margoton, verkürzungsweise Gogo.

— faule, im g. L. eine Benennung des kleinen Schierlings, *Aethusa Cynapium* L. siehe Schierling.

Greten, siehe Grätschen.

Greus, taube Erzerde; siehe Graus 1. Anm.

Grevinne, *Plantago Coronopus* Linn. siehe Krähenfuß.

Gribane, eine auf den Küsten der Normandie und Picardie sehr gebräuchliche Barke, welche daselbst als ein Lichter gebraucht wird, die Waaren an das Land zu bringen, gewöhnlich 30 bis 60 Tonnen führt, übrigens mit einem großen Mast, einem Fockmast ohne Stänge und einem Bugspriet versehen ist. Die Se-

gestangen liegen schief. Der Boden dieser Schiffe ist flach, damit sie näher an das Land kommen können.

Griblette, eine dünne und wohl geklopfte Schnitte von frischem, oder gepökeltem Schweinsfleisch, oder von frischem Kalb- oder Hammelfleisch, von Geflügel &c. die man, mit dünnen Schnitten Speck umwunden, auf dem Rost braten läßt. Gemeiniglich werden die Gribletten in papiernen Kästchen gar gemacht.

Gricklich, (*) geneigt alles leicht zu tadeln, so nur im g. L. üblich ist. Ein gricklicher Mensch. Alte Leute sind gern gricklich. Ungleich, figürlich. Eine grickliche Sache, eine bedenkliche, fihliche Sache. Es ist sehr grickelich mit ihm umzugehen.

Gridelin, siehe Th. XIX, S. 786.

Griebe, (**) [die] ein nur in den gemeinen Sprecharten übliches Wort, gröbliche überbleibende Stücke aller Art zu bezeichnen. Besonders bezeichnet man mit diesem Namen die häutigen und sehnigen Stücke, welche von dem ausgelassenen Schmalze, Falge u. s. f. in der Pfanne übrig bleiben; Fr. Creton.

Die

(*) Im gem. Leben frickelich, im Oberdeutschen grittelicht, grittelig, wo gritteln ohne Noth tadeln, und Gritteler ein solcher Tadler ist. Im Nieders. friddelig, friddeln, tadeln, zanken, sich friddeln, sich ärgern, Kriddeler, ein Zanker, Tadler, Kriddelkop, eben so, friddel, zänkisch, unzufrieden, tadelnfüchtig. Man könnte leicht auf das Griech. *κρίτιμος* fallen, wenn es nicht wahrscheinlich wäre, daß alle diese Wörter bloße Diminutiva von dem Nieders. Kreet, Streit, Zank, Haader, und Kriten, zanken, schreyen, Kreischen, sind. Siehe Kreischen, Schreyen und Krieg.

(**) Im Nieders. Greve, im Hannov. Grebe, im Westphäl. mit Vorsetzung des Zischlautes Sgreve, Sgrove, im Schwed. Grefwar, im Engl. Greaves. Im mittlern Lat. bedeutet Greua und im alten Franz. Greve, groben Sand, Gried, Fr. Gravier, Nieders. Graving. Ohne Zweifel mit Graupe aus einer gemeinschaftlichen Quelle. Im mittlern Lat. heißen die Grieben, nach einer gewöhnlichen Verwechslung des b und m, Cremium, im Griech. *κρημνός*, in Baiern Grämel und Krämel. Siehe auch Krume.

Die Grieben, oder zurückgebliebenen festen Theile, des ausgeschmolzenen Kinder- und Hammel-Talg, werden, wie an seinem Orte erinnern werde, zum Seifekochen gebraucht. Die vom Schweine- und Gänse-Fett, können zur Gesindespeisung angewendet werden; wiewohl man in armen Häusern sich auch wohl der Grieben vom Hammeltalg bedient, um Vorkosten damit zu kochen und gut zu machen.

Griebs, (der) im gem. Leben Obersachsens und Ober-Deutschlandes das Kerngehäuse des Kernobstes, besonders der Äpfel und Birnen; wo dieses Wort bald Gröbs, bald Grübs, bald aber auch Krebs und Kriebs lautet.

Entweder auch von dem vorigen Gricbe, weil es gleichsam als ein unndher Ueberrest des eßbaren Apfelfleisches angesehen worden, oder auch von Grapen, Oberd. Gropen, so fern solches ehemals ein jedes hohles Behältniß bedeutet haben mag, wohin auch Grube gerechnet werden kann. Siehe auch Krebs, Harnisch.

In einigen oberdeutschen Gegenden heißt das Kerngehäuse, Ewig oder Ebig, am Nieder-Rhein Witte, an andern oberdeutschen Orten der Bugen, der Pöpel, das Kerngestell, im Düb-arsischen das Sprallhaus, in Hamburg Junkunst, im Bremischen Kabuus (s. Kabuse), im Osnabrück. Karmus oder Kalmus, in der Mark Brandenburg das Schneckhaus oder Schnickhaus, im Lat. Arulla; wo in den meisten entweder der Begriff eines hohlen Behältnisses, oder eines harten hervorstehenden Dinges, eines Bugens, zum Grunde liegt. Das Oberd. Griebs oder Kröbs, ein Rülp, gehört nicht hierher, sondern ist eine Nachahmung des Schalles.

Griech-Säule, siehe Gries-Säule.

Griechisch Feuer, siehe Th. XIII, S. 17, f.

Griechisch Heu, siehe unter Heu.

Griechische Nüsse, werden von Einigen die Mandeln genannt; siehe Th. I, S. 733.

Griechische Säulenordnung, siehe unter Säule.

Griechisch Pech, siehe Colophonium.

Griechische Vergoldung, Dorure à la Grècque; siehe Th. XIX, S. 434.

Griegel-Hahn, Fämin. das Griegelhuhn, oder die Griegelhenne, Grygallus Gefn. Lagopus Klein. eine in der Schweiz übliche Benennung der wilden Hähne und Hühner, besonders derjenigen, welche sich auf den höchsten Bergen aufhalten, und vornehmlich in Glaris und den Graubünden gefangen werden; wegen ihres Geschreyes, welches gry, gry, lautet. Der Hahn ist beny nahe so groß, wie eine Aente. Er hat einen etwas gebogenen Schnabel, und einen glatten Kopf mit einem rothen Ringe um den Augapfel; sonst ist er aschfarbig, mit schwarzen Flecken besprenkt. Der Hals, die Brust und der Bauch sind röthlich, mit schwarz und weiß getüpfelten aschfarbigen Federn an den Füßen. Die kleinere Art davon heißt daselbst der Spielhahn, und kommt mit dem Birkhahne überein.

Griel-Trappe, eine Art kleiner Trappen, Tarda nana Klein.; siehe unter Trappe.

In einigen oberdeutschen Gegenden wird die Gras-Mücke Griel genannt.

Grielum Linn. siehe Kranz-Blume.

1. Gries, (*) [der] ein Wort, welches so wie Graus überhaupt einen jeden klein gemalmeten, aber doch nicht

(*) Gries, grober Sand, heißt bey dem Nothker Grieze, in dem alten Gedichte auf Carl den Großen bey dem Schilter Krieze, im Lat. Glarea, im Ital. Ghiaja, im Schwed. Grus, im Wallis. Grut, im Angelf. Greot. Von dem noch im Nierders. grüsen, zermalmen, Gr. ecraser, im Alban. gris, ich zerbreche, welches ein Frequentativum von dem alten greinan, theilen (s. Gränze) zu seyn scheint, wovon noch im Engl. grindan, mahlen, übrig ist, und wovon auch das Oberdeutsche Grien, grober Sand, abstammt. Siehe Grand, Grans und Grüze. In einigen Gegenden wird aus gleichen Ursachen auch die Kleye Griesch, Grisch, Kreusch genannt; im alt Franz. Grus, Gruis, im mittlern Lat. Gruellus. Ein anderes, allem Ansehen nach sehr verschiedenes Wort ist dasjenige, welches im Oestreichischen vorkommt. Zu Wien befindet sich nämlich eine Ochsen-Gries; und jungen Viehes Aufschlage

nicht in Staub verwandelten harten Körper bedeutet, und vornehmlich in folgenden besondern Fällen üblich ist.

1. Grobkörniger Sand, welcher aus kleinen Steinchen besteht, und auch Kies, im Oberd. Graus, und Grien, im Nieders. Grand, Gruus und Graving, Fr. Gravier, ehemals Greve, im mittlern Lat. Grevia, genannt wird. Auch der Stein im menschlichen und thierischen Leibe, wenn er sich in kleinen Körnern und Stücken in den Nieren, in den Harnwegen, der Urin-Blase und der Harnröhre ansetzt, und eine Verstopfung verursacht, ist unter dem Nahmen des Lendens Grieses, Nierengrieses, Blasengrieses, oder auch nur des Grieses schlechthin, bekannt; Fr. Gravelle. Auch nennt man Gries, oder Griesand, den Sand, der sich vom Urin auf dem Boden des Gefäßes setzt.

2. Ein grob gemahlnes Getreide, welches gröber als Mehl, und feiner als Grütze oder Schrot ist; Fr. Gruau, in einigen oberdeutschen Gegenden Koch-Kern. Im Oberdeutschen wird auch die Grütze Gries genannt.

Gemeiniglich wird der Gries aus Weizen gemacht. Die feinste und beste Art des Grieses, welche im Oestreichischen aus dem besten Weizen bereitet wird, ist unter dem Nahmen Wiener Gries bekannt. Den Weizengries erhält man in der Mühle, wenn der erste Gang herab läuft, und solcher durch ein enges Sieb gesiebt, und von der Kleie getrennet wird. Auf gleiche Weise wird auch Gries aus Heidekorn (Buch-Weizen) erlanget. Außer dem Griesse von Weizen und Heidekorn, hat man auch dergleichen aus Reis und aus Kartoffeln. Wenn der Gries wieder ge-

B 3

mah-

schlags-Einnahme, bey welcher unter andern auch ein ungarischer Schweingries und sechs Schweinbeschauer angestellet sind. In Griesdöcke, Gries säule und Grieswärtel hat dieses Wort gleichfalls andere Bedeutungen.

mahlen und gebeutelt wird, bekommt man das Griesmehl; und zwar zieht man aus dem Gries nicht nur mehr, sondern auch schöneres Mehl, als aus den Weizenkörnern selbst, weil der Gries weniger Kleben oder Schale hat. Ja, der weiße Gries hat gar keine; es ist der bloße Keim, der nur Fäserchen und Häutchen hat, welche um die Mehlförner gewickelt sind. Das aus dem Gries gemahlene Mehl ist das schönste und beste. Die Kuchenbäcker ziehen es dem allerfeinsten ordinären Mehl vor, und nehmen daher das Griesmehl am liebsten zu Kuchen, Milchbroden, und anderm Gebackenen.

In Frankreich unterscheidet man dreierley Arten Gries und Griesmehl. 1) Feiner oder weißer Gries, Gruau blanc, Gruau fin, ist der erste Gries, welcher aus dem zweiten Beutel kommt. Er ist der um den Keim liegende weißeste und festeste Theil des Körnchens. Das daraus gezogene Mehl, wird première farine de gruau, farine de bourgeois oder du blanc bourgeois, ordinär weißes Mehl, genannt. 2) Grauer Gries, Gruau gris, oder second gruau, heißt derjenige Theil des Körnchens, welcher der Schale am nächsten liegt, und am trockensten ist. Er ist daher schwer zu vermahlen; und weil er nebst dem Keime in Mehl verwandelt wird, so macht der darunter befindliche Keim das Mehl von diesem Gries grau. Dieser Gries gibt das Mittelmehl, la seconde farine de gruau, oder Mehl vom zweiten Griesgang. 3) Schwarzer oder grober Gries, Gruau bis, oder gros gruau. Diese Art des Grieses hält viel vom Keim des Körnchens, und von der zweiten Schale des Weizens, die dem Zwiebelhäutchen gleich kommt, in sich; daher auch das Mehl davon nicht so weiß ist, aber mehr Geschmack hat. Dieses Mehl vom dritten Griesgange, dernière farine de gruau, heißt Schwarzmehl.

Bei dem Einkaufe des Grieses muß man darauf sehen, daß er nicht allzu mehlig, und noch etwas körnig sey. Es läßt sich aber der Gries nicht viel über ein Jahr aufbewahren, weil er leicht wurmstichig und bitter wird.

Man bereitet von dem Gries sowohl angenehmen Brey, oder Gemüse, als auch Suppen, wie auch Kuchen.

Eine Griesuppe zu kochen, wäscht man den Gries in warmen Wasser, seihet es ab, und gießt süße Milch in den Kessel, worin der Gries, unter stetem Umrühren mit der Relle, nebst Salz und etwas Butter, gar kochen muß. Semmelbrocken kommen nicht in die Suppe; und man muß sie so mit der Milch zu treffen suchen, daß sie nicht zu dick werde. Bei dem Anrichten wird fein gestoßener Zimmt und Zucker übergestreuet, nachdem man gewartet, bis die Milch in der Schüssel auf der Oberfläche eine Haut gesetzt hat, damit Zimmt und Zucker sichtbar bleiben.

Griesbrey, kann entweder mit Fleischbrühe, oder mit Milch zugerichtet werden. Zum Griesbrey mit Fleischbrühe, röstet man Gries in einer Pfanne mit Schmalz, doch so, daß er schön weiß bleibe; alsdenn wird Fleischbrühe, oder auch ein wenig Wasser mit der Brühe daran gegossen, und man läßt ihn kochen; hernach gießt man es in einen Topf, thut Salz und ein wenig Backschmalz oder auch nur Butter darein, läßt es ferner kochen, und richtet alsdenn den Brey an. Griesbrey mit Milch zuzurichten, wird zu 3 Maß Milch ein halbes Maß Gries genommen, worauf man in einer Pfanne frisches Schmalz heiß macht, und den Gries darin röstet, aber nicht zu lange, damit er nicht bräunlich werde, sondern weiß bleibe; alsdenn gießt man die Milch nach und nach hinzu, rührt sie über dem Feuer langsam darunter, und läßt es kochen. Wenn der Brey bald fertig ist, wird das Feuer unter der Pfanne hervor gezogen, und man läßt es nur rings herum von weitem brennen, bis der Brey seine gehörige Dicke hat. Wenn er fertig ist, wird er obenher mit einem Stückchen Butter angetupft.

Grieskuchen zu machen, findet man im Art. Aufgelauener Gries: Koch, im II Th. S. 734, beschrieben.

2. Gries, nennt man auch eine gewisse Krankheit der Falken, welche von einer hitzigen Feuchtigkeith entsteht, durch welche der Mist in den Gedärmen erhitzt und dermaßen hart wird, daß sich weiße Steinchen, in der Größe einer Erbse, und in Gestalt von Kreide oder Kalk, in demselben erzeugen, wodurch der Falk dermaßen

ßen verstopfet wird, daß ihm der Darm wohl gar zu- oder heraus geht, und daß er, wenn man ihm nicht bald zu Hülfe kommt, daran sterben muß. Diese Krankheit müssen die Falken gemeiniglich in den drey Wintermonathen ausstehen, insonderheit wenn sie nach der Mause nicht gehörig purgiert werden. Das beste Mittel dawider ist, Pillen von Manna, einer Erbse groß, dem Falken, ehe er gefüttert wird, eine Stunde zuvor einzugeben. Sodenn muß man auch das Weiße von einem Ey, mit fein gestoßenem Zuckercand wohl abschlagen, klein geschnittenes Fleisch darein weichen, und also dem Vogel zu fressen geben. Anstatt des Eyes kann man auch Milch oder Baumöhl nehmen.

Gries = Asche, an einigen Orten calcinirter Weinstein, weil im Oberdeutschen auch jeder grobe Bodensatz, besonders der Bodensatz des Weines, Gries oder Grien genannt wird.

Gries = Bart, in einigen Gegenden ein Nahme des Aegopodium Podagraria Linn. welches wider den Lenzdengries und das Podagra gerühmet, und im Frühlinge als ein Gemüse gegessen wird. Siehe Th. II, S. 118.

Gries = Brey, siehe oben, S. 23.

Gries = Docke, Docken oder kleine Säulen zwischen den Gries Säulen auf den Fachbäumen an den Mühlen und Wasserwehren, zwischen welchen sich die Schußbreter befinden. Siehe Gries = Säule.

Gries = härig, oder stammihärig, wird von der Wolle gesagt, wenn solche auf dem Boden oder Felle hart und zum Theil filzig ist, und sich bey dem Verarbeiten nicht recht leget.

Gries = Holz. 1. Das Holz eines gewissen Baumes, welcher der unbewehrte Schüsserbaum mit doppelt gefiederten Blättern, davon die untern Blätter dreyfach eingeschnitten sind; ceylanische Moringa mit

mit doppelt gefiederten Blättern, einer großen Blume und einer eckigen Frucht; Griesholzbaum; zeylonischer Oehlnußbaum, *Guilandina Moringa, inermis, foliis subbipinnatis, foliolis inferioribus ternatis Linn.* von einigen ältern Schriftstellern auch nur *Moringa*, genannt wird. Dieser Baum wächst in Zeylon, Amerika und Aegypten zu einer ansehnlichen Höhe, zuweilen bis 30 Schuh. Seine Wurzel ist knollig, dick und scharf, wie bey dem Meerrettig. Der Stamm hat eine glatte Rinde, welche an den jungen Zweigen grün, an den alten aber aschgrau ist. Seine Blätter sind hellgrün, und auf der untern Fläche etwas bestäubt. Seine Blumen stehen in lockern Büscheln an den Seiten der Aeste. Die Hülsen sind scharf und lang, und haben dreyeckige Samen. Man hat in den Apotheken verschiedene Arten des so genannten Griesholzes, *L. Lignum nephriticum, Fr. Bois néphrétique*. Das echte und wahre Griesholz, welches Einige auch das blaue Sandelholz nennen, und aus Amerika, insonderheit Neuspanien, in unsere Apotheken gebracht wird, soll, nach den neuesten Erfahrungen, von dem jetzt beschriebenen Baume genommen werden. Dieses Holz besteht gemeiniglich aus dem blaßgelben äußerlichen Theile, oder dem Splint, und dem dunkelbraunen oder dunkelrothen Kerne. Das letztere ist härter, fester und schwerer, eines bitterlichen, etwas scharfen und ein wenig gewürzhaften Geschmacks, und, wenn es gespaltet oder stark gerieben wird, eines balsamischen Geruches. Da aber verschiedene Arten Holz unter dem Nahmen Griesholz verkauft werden, welche dem äußerlichen Ansehen nach einander ziemlich ähnlich sind, muß man allemahl eine Probe anstellen, um das wahre von dem falschen zu unterscheiden. Diese besteht darin, daß das echte dem Wasser eine blaue Farbe mittheilt; woben zu beobachten ist, daß man das Glas mit dem gefärbten Wasser nicht

gegen das Licht halte, denn alsdenn würde das Wasser nicht blau, sondern goldgelb scheinen; wie denn auch durch verschiedene Wendungen des Glases, ungleichen durch-den Zusatz saurer Sachen die Tinctur sich auf mancherley Weise verändert, und vielerley Farben anzunehmen pflegt, wenn man aber etwas Weinsteinöhl dazu gießt, so kann man ihm seine himmelblaue Farbe wieder geben. Die wirksamen Theilchen, welche sich aber kaum völlig auflösen lassen, sind vornehmlich harzige, mit wenig gummosen vermischet. Man kann daher mit Weingeist und Wasser eine Tinctur, auch ein Extract daraus bereiten, welche alle einen balsamischen, bittern und etwas zusammenziehenden Geschmack haben; daher man auch diesen eine gelinde reizende, eröffnende und insonderheit harntreibende Wirkung begelegt hat. Von dem Gebrauche des Holzes wider den Nieren- und Blasenstein, hat es den Namen Griesholz bekommen. Heut zu Tage wird dieses Holz selten gebraucht, und vielleicht ist der Gebrauch um deswillen seltener geworden, weil man selten das wahre Holz bekommen kann. Die Wurzel soll, wie gesagt, einen scharfen gewürzhaften Geruch, und viel ähnliches mit dem Ingber und Meerrettig haben, auch von den Einwohnern als das kräftigste Mittel wider Gift inn- und äußerlich gebrauchet werden. Die Stachelschweine sollen dieselbe vorzüglich gern fressen, und der Lapis del Porco soll, wie Einige behaupten, von dieser Wurzel vornehmlich die ehemals so hochgerühmten Kräfte erhalten. Die bitterlich schmeckenden Blätter werden von den Indianern statt Kohl gegessen, und die halb-reifen Früchte oder Schoten gleichfalls gekochet und gespeiset. Die dreyeckigen geflügelten Samen oder Nüsse haben die Größe einer Haselnuß, und außer einer sehr dünnen leicht zerspringenden äußern Rinde noch eine besondere, dicke, weiße und schwammige Haut; sind öhlig, scharf, bitter und ziem-

ziemlich unangenehm, erregen auch, innerlich gebraucht, heftiges Erbrechen und übermäßigen Stuhlgang, geben aber doch durch die Presse ein süßes, linderndes, erweichendes, an sich geruchloses, dauerhaftes, und, da es alle Arten von Geruch an sich nimmt, zu mancherley Verfälschungen brauchbares Oehl.

2. An einigen Orten wird auch der Sartriegel oder die Rainweide, *Ligustrum vulgare* Linn. Griesholz genannt, ohne Zweifel, weil dieser Strauch gern auf dem Griesse oder auf grobsandigen Hügeln wächst. Siehe Rain = Weide.

Gries = Horst, eine Horst von Gries, d. i. eine aus Gries oder groben Sande bestehende Insel in einem Flusse. Siehe Horst.

Gries = Huhn, eine allgemeine Benennung aller Sand- oder Strandläufer, oder Sandreihers, welche auch Wasserschnepfen genannt werden; L. Glareola, Fr. Glaréole; eine Art Vögel, welche den Schnepfen ähnlich sind, und sich auf dem Griesse oder an den sandigen Ufern der Flüsse und Seen, und in sumpfigen Gegenden aufhalten. Insonderheit heißt bey Klein Glareola ein ganzes Geschlecht solcher schnepfenähnlichen Vögel, deren Schnabel kegelförmig, eng, an der Spitze stumpf, an der obern Hälfte eckig, und weit kürzer als an den Schnepfen ist; und deren Füße hoch, die Schenkel lang, und die Vorderzehen stärker, als an den Schnepfen, sind.

Dieser Vogel hat die Nahmen Grieshuhn und Sandläufer daher erhalten, weil er sehr schnell laufen kann, und auf großen, in den Flüssen liegenden Inseln und Gries- oder Sand-Horsten auf dem bloßen Sande brütet. Er hat zwey bis drey Junge, und nährt sich vom Wassergewürme. Bald nach Jacobi zieht er weg, kommt aber auch zuerst wieder; wie er denn durch seinen hellen Ruf, den er, sowohl wenn er gesprengt wird, als auch bey seinem Zuge von sich hören

ren läßt, seine Ankunft gleich zu vernehmen gibt. Im
gem. Leben werden diese Vögel häufig mit zu den
Schnepfen gerechnet, obgleich ihr Fleisch oft einen
wilden Fischgeschmack hat.

Gries = Kleye, bey den Müllern, diejenige Kleye, wel-
che von dem zweiten Griesse fällt, wenn er noch ein-
mahl durchgemahlen wird; Fr. Fleurage, Remon-
tage.

Gries = Koch, ein aufgelaufener Koch, oder Art von
Torten, welche aus ausgequollenem Griesse, Eiern,
Zucker und Butter versertiget wird; siehe Th. II,
S. 734.

Gries = Koliß, siehe unter Koliß.

Gries = Kraut, eine Benennung des Gänserichs, Po-
tentilla Anserina Linn. siehe Th. II, S. 238; 2. der
Berg- oder Waldmelisse, Melittis Melissophyllon
Linn. siehe Melissen = Blatt.

Gries = Mehl. 1. Dasjenige Mehl, welches aus dem
ersten Griesse auf den Mühlen gezogen wird und das
beste Mehl gibt, zum Unterschiede von dem Schrotmehl-
le, Aftermehle, Pollmehle oder Mittelmehle; siehe
oben, S. 22.

2. Grobkörniges oder griesichtes Mehl, welches hart,
und dem Gries oder groben Sande ähnlich ist, Fr. Farine
grualeuse wird im g. L. gleichfalls Griesmehl genannt.

Gries = Säule. 1. An den Wassermühlen und Wasser-
Wehren, diejenigen großen, (nach der Größe des
Werkes wohl 16 bis 20 Zoll starken,) eichenen, ge-
meiniglich mit Laubwerk oder Wapen zierlich ausge-
schnitten Säulen A, Fig. 1070, welche auf dem Fach-
Baume B stehen, den Spannrahmen C tragen, auch
die Schußbreiter D und kleinen Griesssäulen oder so ge-
nannten Griesdocken E zwischen sich haben. Die
Griesssäulen mit ihren Docken und Spannrahmen wer-
den mit dem allgemeinen Ausdruck Grieswerk be-
zeichnet.

2. In

2. In der Landwirthschaft, dasjenige längliche Holz an einem Pfluge, welches unten durch das Pflug-Haupt, oben aber durch den Grendel geht, und diesen tragen hilft, und auch die Griechsäule, Griffsäule oder Pflugsäule, Fr. E'tançon de devant, Soupeau, genannt wird.

In beiden Fällen ist die Bedeutung des Wortes Gries noch dunkel.

Gries = Sieb, bey den Müllern, ein Sieb von Draht, den gespizten Weizen dadurch zu sieben, da denn was zurück bleibt, Gries genannt wird.

Gries = Stein, ein harter grüner Speckstein, von welchem man glaubte, daß er die Stein- und Grieschmerzen vertreiben sollte, wenn man ihn bey sich trüge; daher er auch Lendenstein, Nierenstein, Lapis nephriticus, genannt wird. Siehe Nieren = Stein.

Mit eben dieser Benennung belegt man auch den Beinbruchstein, Osteocolla; siehe Knochen = Stein.

Gries = Suppe, siehe oben, S. 23.

Gries = Werk, siehe oben, S. 28.

Gries = Wurzel, bey den neuern Schriftstellern des Pflanzenreiches, eine Gattung Pflanzen mit ganz getrennten Geschlechtern und ohne Blumenkrone, deren männliche Blume einen vierblättrigen Kelch, ein radförmiges Honigbehältniß, und vier Staubfäden, welche unten zusammen gewachsen sind; die weibliche aber einen einblättrigen, zungenförmigen und rundlichen Kelch und drey Griffel hat, und eine einsamige Beere zurück läßt. Linné hat drey Arten:

1. Brasilianische Grieswurzel, *Pareira brava*, *Cissampelos Pareira*, foliis peltatis cordatis emarginatis Linn. ist in den Apotheken gebräuchlich, und wächst in dem südlichen Amerika. Die Wurzel treibt Ranken, welche sich entweder um die Bäume schlingen, oder auf der Erde hinkriechen. Doch müssen vielleicht die ältern Stängel steifer seyn. Nach Brown's Beschreibung.

schreibung windet sich der Stängel, nach Rössling aber ist solcher einfach, strauchartig und aufgerichtet. Die Blätter sind, wegen der Einfügung des langen Stieles, schildförmig, und der Gestalt nach herzförmig, eingekerbt und auf der untern Fläche haaricht. Die Blumen sitzen an der Spitze der Zweige. Männliche und weibliche befinden sich auf verschiedenen Stöcken. Man muß sie beständig in dem Lohglashause erhalten, und kann sie aus dem Samen ziehen, den man im Frühling auf ein Mistbeet säen, und die Pflanzen, wenn sie aufgegangen sind, wie andere ausländische Pflanzen behandeln muß. Der französische Staats-Rath Amelot hat im J. 1688 die Wurzel dieser Pflanze aus Portugal nach Frankreich gebracht, und von da ist solche weiter bekannt worden. Man findet davon zweyerley Sorten. Die eine ist etwann einen Daumen dick, locker, schwammicht, und fällt aus dem aschgrauen ins schwärzliche; diese scheint die junge Wurzel zu seyn; die andere, völlig ausgewachsene und alte ist wohl einen Arm dick, braun, gleichsam gewunden oder mit vorragenden Zirkellinien umgeben, inwendig dunkelgelb, hart, holzicht, jedoch auch faserig und gleichsam gewunden, ohne Geruch, und von einem vermischten bittern und süßlichen Geschmacke. Die Brasilianer und Portugiesen schätzen diese Wurzel hoch; sie rühmen dieselbe vorzüglich wider den Nieren- und Blasenstein, und empfehlen sie als ein urintreibendes, auch herz- und magenstärkendes, und allem Gifte, insonderheit dem Schlangenbisse widerstehendes Mittel. Die Bestandtheile dieser Wurzel sind theils schleimichte, theils harzichte. Der mit Wasser gemachte Aufguß ist hellroth und bitterlich. Durch den Weingeist erhält man eine dunkelrothe Tinctur, die einen vermischten, scharfbitterlichen und dabey süßlichen Geschmack hat; und nach diesen Bestandtheilen wird sich der beygelegte Ruhm merklich vermindern lassen.

fen. Geoffroi, welcher dieses Mittel ziemlich hochschätzte, hat ihm schon die steinauflösende Kraft abgesprochen, jedoch behauptet, daß der verminderte Abgang des Urins nach dem Gebrauche der Wurzel bald und häufig, auch mit vielem Sande vermischt, erfolge, und dieses deswegen, weil dadurch die zähen und schleimigen Säfte aufgelöst, die Uringänge eröffnet, und dadurch der Erzeugung des Steines vorgebauet werde; wie denn auch Derselbe ferner durch eigene Erfahrungen bestätigen wollen, daß die Wurzel als Thee oder als ein abgekochter Trank getrunken, bey der Engbrüstigkeit, die von einem verdickten Schleime herrührt, und bey der Gelbsucht, welche von einer dicken Galle verursacht wird, vortreffliche Dienste geleistet habe; und dennoch hat ihr Gebrauch in unsern Zeiten sehr abgenommen, und wir können dieselbe auch füglich entbehren. Hr. v. Pinné wiederhohlet die steinzermalmende oder steinaustreibende Kraft; Boerhaave aber verdient mehr Beyfall, wenn er behauptet, daß solche wider den Stein selbst und die Steinschmerzen, die Gelbsucht, den Samenfluß und dergleichen Krankheiten keine Kraft besitze. Alle Wirkungen, die man mit Gewißheit davon erwarten kann, bestehen in einer gelinde eröffnenden, reinigenden und urintreibenden Kraft, und wird daher in langwierigen Krankheiten, welche von einer Schwäche der festen Theile, und dadurch verursachten Verdickung, Verschleimung und Schärfe der Säfte entstehen, nicht ohne Nutzen gebraucht werden. Dergleichen Mittel aber gibt es viele, welche wir selbst besitzen, und nicht erst aus Amerika hohlen dürfen. Der Nachtschatten, welcher den Nahmen Bittersüß (*Dulcamara*) führt, ist gewiß der *Pareira brava* weit vorzuziehen.

2. Amerikanische Grieswurzel, deren Blätter unzertheilt sind, und ihren Stiel an der Grundlinie haben, *Cissampelos Caapeba*, *folius basi petiolaris*

tis integris Linn. ist vielleicht, nach Linne's Vermuthung, die männliche Pflanze der ersten Art. Die ganze Pflanze ist mit einer weißen Wolle bedeckt.

3. Stechwindenartige Grieswurzel, mit herzförmigen, spitzigen und eckigen Blättern, Cissampelos smilacina, foliis cordatis acutis angularis Linn. Canada ist ihr Vaterland.

Griesch, (der) die Klene; siehe Gries Unm.

1. Grieseln, ist im g. L. üblich, und zwar sowohl als ein Neutrum, in Gestalt des Grieses, d. i. kleiner Stücke zerfallen oder herunter fallen; als auch als ein Activum, in kleine Stücke zermalmen. Im Niedersf. und Oberd. grüseln. Siehe Graus, Gries, Griesen und Rieseln.

2. Grieseln, wird nur unpersönlich und im g. L. gebraucht, und ist das Diminutivum von grausen, einen leichten Schauer empfinden, entweder von einer geringen Kälte, oder auch von einem geringen Grade des Ekels, des Abscheues, des Schreckens oder der Furcht; Fr. se gréiller. Es grieselt mich. Siehe Grausen.

Griesen, so nur bey den Müllern üblich ist, den gespitzten Weizen zu Gries mahlen. Siehe Gries 2. und Grieseln.

Griesgrammen, so das Hülfswort haben erfordert, aber im Hochdeutschen längst veraltet ist, vor Grimm mit den Zähnen knirschen, oder seinen Zorn und Unwillen durch murren oder Verzerrung der Gesichtszüge an den Tag legen.

In den alten Bibeln des 15ten Jahrh. steht Ps. 2, 1. warum toben die Heiden, warumb grisgrameten die Heiden? Und Matth. 8, 12. da wird seyn Heulen und Zähneklappen, da wird seyn Heulen und Grisgrammen. Im Angelf. gristbitian. In gelinderer Bedeutung für murren, kommt grisgramen bey dem Notker und andern mehrmahl vor. Dahin auch die bekannte Stelle aus der alten Soester Gerichtsform gehört: Der Richter soll sitzen auf dem Richter-

terstole als ein griffgrimmender löwe, und soll den rechten fuess schlagen über den linkern u. s. f.

Im Ober- und Niederdeutschen bedeutet griesgrammen noch jetzt mürrisch, verdrießlich, grämlich ausssehen, wofür in Baiern auch griesgrauern üblich ist. Eben daselbst sagt man auch von einer großen Kälte, es griesgrammet, wenn sie einen Schauer und Verzerrung der Gesichtszüge verursacht.

Die letzte Hälfte dieses Wortes gehört zu Grimm, welches ursprünglich eine Verzerrung der Gesichtszüge bedeutet, die erste aber zu Graus, so fern es einen mit Schauer verbundenen hohen Grad des Unwillens, Schreckens, Abscheues u. s. f. bezeichnet.

Griesicht, dem Griesse oder groben Sande ähnlich.

Griesichtes-Mehl. S. auch oben, S. 28, **Gries-Mehl**.

Griesig, voller Gries oder groben Sandes.

Griev, siehe Griwe.

Griff, (*) [der] von dem Zeitworte greifen.

1. Das Greifen, die Handlung des Greifens, Einen Griff in etwas thun. Mit einem einigen Griffe alles wegnehmen. Einen Griff zulassen. Ein Klauenhieb, Klauenriß, den ein Falk oder anderer Raubvogel mit seinen Klauen gibt, Fr. Griffade. Der Falk, der Habicht gibt dem Hasen einen Griff, wenn er ihn mit den Klauen gewaltsam angreift. Etwas am Griffe haben, d. i. am Gefühle, es gleich greifen oder mit der Hand fühlen können. Vollständig heißt diese figürliche Redensart im g. L. etwas am Griffe haben, wie der Bettler die Laus. Figürlich für Handgriff, d. i. die aus Übung und Erfahrung erlernte Art und Weise eine Sache zu behandeln, welche Bedeutung aber im Hochdeutschen ungewöhnlich ist. Noch mehr, unerlaubte Handgriffe, Kunstgriffe im nachtheiligen Verstande. Allerhand Griffe brauchen, im g. L. Kniffe. Arge, listige, frumme Griffe.

2. So

(*) Im Nieders. Greep, Greppe, im Engl. Gripe, im Dän. Greeb. Siehe Greifen.

2. So viel als man mit einem Griffe oder mit allen Fingern einer Hand fassen kann, eine Handvoll, L. Pugillus. Bey den Nadlern ist ein Griff Nadelschäfte, eine Zahl von 25 bis 40 Stücken, so viel nämlich der Zuspitzer auf einmahl in die Hand nimmt und zuspitzt. Imgleichen, so viel Raum als man mit einem Griffe abmessen kann, wo dieses Wort im Forstwesen für Spanne gebraucht wird. Siehe Griffig.

3. Dasjenige, womit man greift, in einigen einzelnen Fällen. So werden von den Jägern die Klauen der Raubvögel Griffe genannt. An den Hufeisen der Pferde ist der Griff das vorn hervor ragende Stück, womit das Pferd gleichsam in die Erde eingreift, zum Unterschiede der an beyden Seiten befindlichen Stollen.

4. Der Ort, wohin man greift. Vermuthlich nennen aus dieser Ursache die Fleischer dasjenige Stück Fett oder Talg, welches inwendig zwischen den Hinterkeulen bey Rindern, Schweinen und anderm Schlachtvieh, zu sitzen pflegt, den Griff. Noch mehr, derjenige Theil eines Werkzeuges, bey welchem man dasselbe angreift, um es zu führen, der Handgriff, L. Ansa, Manubrium, Fr. Manche. Der Griff an einem Degen, das vornehmste Stück des Gefäßes. Der Griff an einem Dreheisen, an einer Mhle, an einer Violine u. s. f.

Griff = Säule, siehe Gries = Säule.

Griff = Triebel, bey den Schwertsegen; s. Th. IX, S. 56.

Griff = Winde, bey den Schwertsegen, eine kleine eiserne Winde, die Degengriffe mit Drahte zu bewinden.

Griffade, siehe Griff.

Griffe, siehe Klau. Krallen.

Grif =

Griffel, (*) [der] ein Werkzeug, dessen man sich ehemals bediente, auf die mit Wachs überzogenen Tafeln zu schreiben; L. Stilus, Fr. Stile. Imgleichen ein längliches Stückchen Schiefer auf Schiefertafeln zu schreiben; Nieders. Rekenstücke, Leidenstücke. Figürlich führt auch diesen Namen ein spitziges Hölzchen, oder ein Draht, womit die Kinder in den Lese-Schulen die Buchstaben zeigen. Imgleichen in der Kräuterkunst der Neuern, der zwischen dem Fruchtknoten und der Narbe sitzende mittlere Theil des Staubweges.

Griffel-Baum, *Cercis Linn.* s. **Judas-Baum**.

Griffel-Beere, *Vaccinium Vitis Idea Linn.* siehe **Preisel-Beere**.

Griffig, so im Forstwesen einiger Gegenden für greifig üblich ist. Ein griffiger Baum, den man mit einem oder zwey Griffen umspannen kann, und von andern ein spänniger Baum genannt wird. Siehe **Griff 2**.

Griffon, siehe **Greif**.

Grigel-Zahn, siehe **Griegel-Zahn**.

Grignon, siehe **Oehl-Trestern**. Kanst.

Gril, siehe unter **Lachs**.

Grillade, ein auf dem Roste gebratenes und zubereitetes Fleisch, welches von andern übrig gebliebenen Braten, als: Truthühnern, Gänsen, Kapauern, Kalberviertel:, imgleichen von Kalber-Schöps- oder Lamm- und Schweins-Füßen, Schinken. &c. gemacht wird.

Grillage, siehe **Rösten**.

Grille, siehe **Gitter**. Rost.

1. **Grille**, L. *Gryllus*, Fr. Gril, Grillon (Griet, Grillet,

(*) Im Angels. Graef, im Griech. *γραψιον*. Es gehört nicht zu Griff, sondern zu dem veralteten graben, schreiben, *γραψιν*, Engl. grave. Die Endung — el deutet hier, wie in andern Fällen, ein Werkzeug an. Im **Tatian** wird der Griffel ein Scribsachs, ein Schreibmesser, genannt.

let, Grillot, Grelet, Grillé, Gréfillon, Cri-cri, Cricon, Crignon, Crinon, Criquet,) nennt man insgemein diejenigen Insecten mit halben Flügeldecken (Insecta hemiptera), welche einen solchen Laut von sich geben, der einigermaßen wie das Wort Grille klingt (*). Der Ritter von Linné aber nimmt diesen Namen in einer weitläufigern Bedeutung, und versteht dadurch das ganze weitläufige Geschlecht der Grashüpfer, dessen 61 Arten er unter folgende 5 Abtheilungen gebracht hat. 1) Acridæ, Spitzköpfe, d. i. Grashüpfer mit einem conischen Kopf, welcher länger als das Bruststück ist, und degenförmigen Fühlhörnern. 2) Bullæ, Hohnackeln; Grashüpfer mit hohem Nacken, d. i. mit einem in der Mitte scharf erhabenen Bruststück, und fadenförmigen Fühlhörnern, welche kürzer als das Bruststück sind. 3) Achetæ, eigentliche Grillen, d. i. Grashüpfer mit zwei Schwanzbürsten. 4) Tettigonæ, Säbelheuschrecken, d. i. Grashüpfer, deren Weibchen am Schwanze einen säbelförmigen Fortsatz führen, und deren Fühlhörner büstenartig sind. 5) Locustæ, Heuschrecken, d. i. Grashüpfer mit einfachem Schwanze und fadenförmigen Fühlhörnern. In unsern Gegenden sind drey Arten von diesen Insecten bekannt, nämlich die Feldgrillen, die Hausgrillen, und die Maulwurfsgrillen.

Die Feldgrille, Ufergrille, Waldgrille, oder Weinberggrille, *Gryllus Acheta campestris*, thorace rotundato, cauda biseta, stylo lineari, alis elytre breuioribus, corpore nigro Linn. *Gryllus sylvestris*; Fr. Grillon des champs, Grillon sauvage, (oder, wie sie der gemeine Mann nennt, petit cheval du bon Dieu,) welche man nicht nur auf den Aeckern, sondern auch auf

(*) Daß der Name dieses Thieres eigentlich dessen Gesang ausdrücke, erhellet auch aus dem noch im Nieders. gebräuchlichen Worte grölen, ungestüm schreien. Siehe Grell.

auf den Wiesen, und in den Wäldern antrifft, hat einen dickern Körper, als die Hausgrille, von der sie sich auch durch die schwärzliche Farbe und die kürzern Unterflügel unterscheidet. Im Sommer schreut sie beständig, und ihre vorzügliche Nahrung besteht in Gras und andern Kräutern; sie frisst aber auch Brod, Obst, Mehl und Zucker. Den Winter über verkriecht sie sich mit andern Insecten in die Erde, wo sie ihr Nest mit vieler Geschicklichkeit, ungefähr $\frac{1}{2}$ Elle tief macht. Uebrigens kommt sie, in Ansehung der Lebensart und Fortpflanzung, mit der Hausgrille überein. Die Feldgrillen sind den Aekern sehr schädlich, und werden daselbst nicht besser, als durch einfallenden Frost, getilget.

Eine afrikanische Art hat an dem Kopfe eine ensörmige, herunter hängende Haut, die einer Kappe ähnlich sieht; daher sie von Hrn. Müller die Kappengrille, von Linné aber *Gryllus umbraculatus*, genannt wird.

Die Hausgrillen, *Gryllus Acheta domesticus*, thorace rotundato, alis caudatis elytro longioribus, pedibus simplicibus, corpore glauco Linn. Fr. Grillon domestique, werden eben deswegen, weil sie sich in den Wohnhäusern aufhalten, im gem. Leben auch Heimen, noch häufiger aber im Diminutivo Heimchen (*), von Heim, das Haus, im Nieders. Hemen, Ehmken, Ehmien, genannt. Sie dauern den Winter durch, und fallen mit ihrer Stimme sowohl, als andern Betragen, den Menschen beschwerlich. Sie halten sich, ihre zarten Leiber vor der Kälte zu bewahren, gern an den warmen Orten, in den Küchen

E 3

an

(*) Der Name Heimchen kommt eigentlich nur den Hausgrillen zu, wird aber auch von Einigen den Feldgrillen beygelegt. Man sagt sprichwörtweise von einem einfältigen Menschen: er ist so dumm wie eine Heime, il est sot, comme un grillon.

an den Feuerherden, in den Stuben bey den Oefen, in den Bäder- und Brantweinbrennerhäusern in dem Mauerwerke der Back- und Destilliröfen, auf. Sie haben einen länglichen und geschmeidigen Körper, dessen Grundfarbe gelblich ist. Der Kopf und das Bruststück sind rund, und, so wie der Körper, braun gefärbt. Die Fühlhörner sind haarförmig, und eben so lang als der Körper. Der Mund ist, wie bey den Heuschrecken, mit vier Fressspitzen versehen, von welchen die vordern länger, als die hintern, sind. Die Oberflügel sind kürzer, als die untern, welche sich in eine Spitze endigen. Die Hinterfüße dienen ihnen zum Springen, welches ihnen eben so leicht ist, als den Heuschrecken. An dem letzten Gelenke des Hinterleibes führen sie ein Par lange, etwas steife Schwanzspitzen, welche gegen das Ende zu etwas weiter von einander ab stehen, als nahe an dem Körper. Die Muthmaßung des Hrn. Rösel, daß diese Schwanzspitzen von den Grillen eben so, wie die Fühlhörner gebraucht werden, ist nicht unwahrscheinlich. Das Weibchen ist mit einem Legestachel versehen, welcher fast eben so lang, als der hintere Theil des Leibes, ist und eine braune Farbe hat. Vermittelt dieses Werkzeuges pflegt die Grille ihre Eyer, welche eine längliche Gestalt und gelblich-weiße Farbe haben, in die Erde, oder in den Schutt der Gebäude zu verbergen. Aus diesen Eyern kommen, nach 10 oder 12 Tagen, die jungen Grillen hervor, welche in 6 oder 8 Wochen, nachdem sie sich binnen dieser Zeit vier Mahl gehäutet haben, ihre völlige Größe erhalten, welche in unsern Gegenden ungefähr einen Zoll beträgt. In Amerika gibt es eine Art, die kaum halb so groß ist, und daher von Linné *Gryllus minutus* genannt wird. Nach der Verhäutung haben sie allemahl eine ganz weiße Farbe, die sich erst nach einer halben Stunde in das Gelbliche verwandelt. Die Nahrung dieser Thierchen bestehe

vor.

vorzüglich in feuchtem Getreide. Ihr Gesang, welcher nur von dem Männchen herrührt, und wodurch das Weibchen herben gelockt wird, entsteht nicht durch den Mund, sondern durch das Reiben der obern Flügel oder der so genannten Flügeldecken gegen das Bruststück, wie Kösel im 2 Th. seiner Insectenbelustigungen durch eine sorgfältig angestellte Erfahrung gezeigt hat.

Wegen seines schwirrenden Gesanges, heißt dieses Insect an einigen Orten Zirse, Zirke, in Preußen Schirke, Schörke, in Norwegen Siriger, in Oberdeutschland Sermeling, Krefelin, in Holland Krekel, Engl. Cricket, welches mit dem Griech. *αγρίων*, dem alten Freyen und heutigen schreyen überein kommt.

EMAN. KOENIG Obs. de stridoris s. cantus gryllorum organo, st. in den Misc. Nat. Cur. Dec. II, A. IV, Obs. 32.

JO. GE. HENR. KRAMER historia naturalis gryllorum Austriae, st. im Commenc. litt. Nor. 1740, hebd. XXIX, n. 2. S. 226 — 230.

Die Geschichte der Grille, entworfen von ihr selbst, st. in (Löhrens) Ehre Gottes aus der Betracht. des Himmels und der Erde, 3 Band, S. 113 — 134.

JO. DE MURALTO examen anatomicum grylli sylvestris, st. in den Misc. Nat. Cur. Dec. II, A. I, Obs. 58, S. 142; und in M. B. Valentini amphitheatr. zootom. Erf. M. 1720, f. P. II, S. 186 — 188.

Memorie intorno le locuste grillajole, (Aut. DOMIN. SALVI.) Padova 1754, gr. 8. 1 B.

JO. JAC. SCHEUCHZERI descriptio gryllorum thermalium Badensium, st. im Anb. zum 2 B. der Act. phys. med. Acad. N. C. S. 61 — 63.

Diese Thierchen sind nicht nur wegen ihres unangenehmen durchdringenden Gesanges und Schirpens, sondern auch wegen des Schadens, den sie, zumahl in Gewächshäusern an den Pflänzchen und Reimen anrichten, sehr lästig; und da sie in den Zimmern der Wohnhäuser die Ritzen der Wände zu ihrem Aufenthalt erwählen, und sich sehr geschwinde vermehren, so machen sie bald ganze Wände hohl, daß ihnen daher schwerlich beizukommen ist, noch sie durch Gewalt gänzlich vertrieben werden können. Auch sind sie dadurch beschwerlich, daß sie, besonders des Abends bey

angezündetem Lichte, herum schwärmen, und unversehends in das Essen oder Trinken fallen.

Man hat es auf mancherley Art versucht, sie auszurotten, wenn man sie des Abends, da sie aus ihren Löchern kommen, getödtet; wenn man kochendes Wasser in ihre Gänge gegossen u. s. f. Da aber das erste allzu mühsam ist, und zu viel Zeit erfordert, das andere aber, wenn die Gänge krumm oder oberwärts gehen, nicht anschlagen kann: so hat man von diesen Mitteln keine völlige Hülfe zu erwarten.

Aldrovand erwähnt, im 2 B. de Insectis, c. 13, daß die Hündinnen, insonderheit wenn sie trächtig sind, sehr begierig nach diesem Ungeziefer wären, und solches nicht nur zerbissen, sondern auch niederschluckten. Wer sieht aber nicht, daß dieses Mittel, sich von solchen lästigen Hausgenossen zu befreien, unzureichend sey? indem diese Thiere solches Ungeziefer, es möge nun aus Feindschaft oder zum Leckerbissen geschehen, in den Wänden unserer Wohnungen weder verfolgen noch austreiben können.

Frisch schlägt, aus der bemerkten Unverträglichkeit der Feldgrillen unter einander, ein Mittel vor, die Hausgrillen durch jene zu verjagen. „Wenn man,“ schreibt er: „eine oder mehrere solcher Grillen in ein Gemach thut, wo man von den Hausgrillen Ungelegenheit hat, so verjagen die wilden die andern in wenig Tagen, und verlieren sich hernach auch.“ Gesezt, daß dieses Mittel auch gegründet ist, so ist es doch im Winter, wenn uns die Hausgrillen am meisten beschwerlich fallen, wegen Mangel dieser ihrer angegebenen Feinde, nicht anzuwenden.

Da die Hausgrillen nicht nur Brodkrumen, und alles, was von menschlicher Speise abfällt, begierig zu sich nehmen, sondern auch insonderheit gern feuchte Speisen und Obst zu benaschen pflegen: so hat man ihnen reifes Obst zu Wege gelegt, und bemerkt, daß sie

sie solches benaget, auch, wenn die Stücke nicht zu groß gewesen, in ihre Löcher geschleppt haben. Man hat daher Aepfel oder Birnen, die angefault waren, zu ihrer Ausrottung erwählt, oder, in deren Ermangelung, solche am Feuer oder im Ofen gebraten, genommen. Unter dieses weiche Obst hat man ein Drittel weißen Arsenik gemischt, oder auch nur die Oberfläche, wenn die Haut vorher von dem Obste abgesondert worden, damit bestreuet. Nachdem man dieses einige Abende nach einander, an den Ort, wo sie sich aufgehalten, in einem Winkel, oder auch in ihre Löcher, wenn solche so groß sind, hingelegt, haben sie sich gänzlich verloren, daß der mehreste Theil in ihren Gängen gestorben, viele aber auch vor den Löchern todt gelegen.

88 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, Col. 1246.
Leipz. Samml. 13 Band, S. 925, 988.

Nach dem 100 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, Col. 1418, ist eins der besten Mittel wider die Hausgrillen, die Wände fleißig mit Kalk ausschmieren und oft überweissen zu lassen; so behalten sie keine Wohnung, und müssen sich von selbst davon machen, oder sterben.

Zu dem 86 St. ders. v. e. d. J. Col. 1220, wird folgendes Mittel empfohlen. Man nimmt Pottasche 1 Pfund, ungelöschten Kalk $\frac{1}{2}$ Pf. thut dieses in einen eisernen Topf, schüttet 6 bis 8 Quart Wasser darauf, und läßt es etwann $\frac{1}{2}$ Stunde gelinde kochen: alsdenn nimmt man es vom Feuer, und läßt es stehen, daß es klar werde. Wenn solches geschehen ist, wird das Klare abgegossen; das Dicke aber, so im Topfe geblieben, kann mit etwas frischem Wasser noch einmahl aufgekocht und wieder aufgekläret werden; hernach wird das Dicke weggegossen, und der Topf rein gemacht. Man nimmt alsdenn das Abgeklärte, thut es wieder in den eisernen Topf, und gestoßenen gemei-

nen Schwefel $\frac{1}{2}$ Pfund dazu, läßt es 2 bis 3 Stunden gelinde kochen, und mit einem eisernen Löffel zuweilen umrühren, so wird sich der Schwefel größtentheils auflösen. Zuletzt thut man braunen Dosten (Wohlgemuth, *Herba origani vulg.*) $\frac{1}{4}$ Pf. oder etwas mehr dazu, läßt es damit ein wenig aufkochen, und gießt es durch grobe Leinwand. Dieses kann an die Verter, wo es nöthig ist, gegossen oder sonst auf eine bequeme Weise appliciret werden.

Wenn der Geruch nicht zuwider ist, kann es auch mit folgendem Mittel versuchen. Man nehme Scheidewasser, und stinkend Hirschhornöhl, von jedem etwas 1 Loth, schütte es in einem Glase mit einem engen Mundloche wohl unter einander, und streiche es mit einer Feder in die Risen.

Ein anderes bewährtes Mittel ist, frische, auf einem Reibeisen geriebene oder klein geschabte Möhren mit weißem Arsenik und Weizenmehl durch einander zu rühren und auf einem Scherben hinzusetzen.

Leipz. Samml. 8 Band, S. 41.

32 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. v. J. 1772, S. 256.

In Liefland, wo die Heimen, gleich den Wanzen, zumahl in den hölzernen Häusern, sehr gemein sind, ward jemand, der sich daselbst aufgehalten, einer so beschwerlichen Gesellschaft in einer Nacht glücklich los. Man hieß ihn weich gekochte trockene Erbsen nehmen, darunter etwas Quecksilber rühren, und es des Abends in Scherben zu ihren Zellen setzen. Er fand wenigstens des Morgens, daß seine Gäste sich daran gemacht, und weidlich dabey geschmauset hatten. Ja, es währte nicht gar lange, so sah er mit Verwunderung, wie die Angst sie häufig aus ihren Höhlen, besonders am Ofen, hervor trieb. Sie krochen mit ihren heftig geschwollenen Leibern und matten Beinen noch eine Weile im Zimmer herum, fehrten auch zum Theil, wenn der Tod sie nicht übereilte, in ihre, gleichsam wider Willen,

Willen, verlassene Wohnungen zurück, in denen vielleicht die mehresten crepierten. Genug, er fand hierauf von einer ihm bereits ganz unerträglich gewordenen Einquartierung weiter keine Beschwerde mehr.

An statt des Quecksilbers kann man auch so genanntes Silberglättwasser, welches bey den Töpfern zu bekommen ist, nehmen, und die gekochten trockenen Erbsen damit befeuchten. Oder, man stellt auch ein kleines flaches Gefäß voll solchen Wassers besonders hin. Wenn alles andere Wasser entfernt bleibt, suchen die Heimchen den Durst damit zu löschen, und befördern dadurch ihren Tod. Da aber der Gebrauch giftiger Mittel zur Tödtung der Thiere, gefährlich ist, weil man nicht weiß, wohin diese solchergestalt vergiftete Thiere noch vor ihrem Tode kommen, und andere Esmaaren anstecken: so würde ich lieber rathe, die Schüssel mit Erbsen hin zu setzen, und über dieselbe einen Beutel, der vermittelst eines Reifes wie ein Trichter gemacht wäre, an eine Rolle zu hängen. Man gebe alsdenn ein wenig Achtung, wenn sich eine Menge Heimchen bey der Schüssel zum Fressen versammelt hat; und lasse den Beutel durch die über die Rolle gezogene, und etwas weit weg geleitete Schnur plötzlich über die Schüssel fallen: so hat man einen Haufen Heimchen auf einmal, die man ohne Verzug tödten, und alsdenn den Beutel, zum fernern Fange, wiederum, wie zuvor aufhängen kann. Es läßt sich auf solche Weise auch Ort und Stand mit der Schüssel und dem Beutel verändern. Wer das Silberglättwasser, mit den Erbsen vermischt, ohne Besorgniß gebrauchen kann, der hat davon frenlich geschwindern Nutzen.

40 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1769, S. 329.

In Küchen oder Mauerwerk nimmt man auch brennenden Schwefel, und läßt den Dampf davon in die Löcher ziehen, worauf das Ungeziefer entweder ersticket, oder hervor kommt und getödtet werden kann.

Ein

Ein anderes sicheres Mittel, zu Vertreibung der Hausgrillen, ist das Heizen eines davon belästigten Zimmers mit dem Holze eines alten abgestorbenen Hohlunderbaumes.

43 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, Col. 679.

68 St. der Berlin. wöchentl. Relat. 2c. v. J. 1756.

Stuttg. phys. ökon. Wochenschr. v. J. 1757, Col. 465.

61 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Wenn man auf stark glühende Kohlen frische Zweige und Blätter von dem gemeinen Hohlunder wirft, und damit in der Nähe, wo diese Thiere sich aufhalten, einen starken Dampf macht, so werden sie von diesem Geruche betäubet, kriechen aus den Ritzen hervor, und lassen sich mit den Fingern fangen, oder sterben von selbst.

46 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1773, Col. 735.

Berlin. Sammlungen, 6 Band, S. 140.

Oder, man nimmt von einem Töpfer für einige Pfennige Ofenschwärze, vermischt solche mit etwas in der Hand zerriebenen Brod, oder einer Hand voll dick gekochter Erbsen, und stellt es Abends an den Ort, wo sich diese Thiere aufhalten. Sie werden häufig davon fressen und umkommen.

33 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1768.

Noch ein Mittel zu Vertreibung der Grillen ist, daß man ein Gebund Erbsstroh nimmt, und es im Winter in die Stube legt. In dieses Stroh kriechen die Grillen; und alsdenn schaffet man das Bund geschwinde heraus in den Schnee oder in die Kälte, wovon sie gar bald erfrieren.

Wer auf eine oder die andere von den jetzt erwähnten Arten die Hausgrillen, zumahl wo sie sich eingenistet haben, vertreiben will, der muß es durchaus an keiner Aufmerksamkeit ermangeln lassen. Er muß zuvörderst bemüht seyn, sie durch das angeführte Mittel der weich gekochten trockenen Erbsen bey Haufen zu tödten, alsdenn aber, wenn sie abnehmen, nicht eher ruhen, bis er sie sämmtlich getilget hat; auch sogleich
die

die ersten, die sich nachher irgend wieder spühren lassen, umzubringen suchen.

Es haben zwar noch hin und wieder die Hausgrillen, wie mehreres unnützes Zeug, ebenfalls ihre Freunde und Patronen, welche sich theils an ihrem Gesange, wie manche an dem Geschrey der Frösche, ergehen; theils aber entweder aus einem ungegründeten Aberglauben, daß allemahl jemand in dem Hause, und am ersten derjenige, welcher sie vertriebe, stürbe, oder aus vergeblicher Besorge, als ob ihrer alsdenn immer mehr und mehr werden würden, dieselben umzubringen, sich ein Bedenken, wo nicht gar ein Gewissen machen. Allein, die Erfahrung lehrt das Gegentheil.

Nach Etwig Bericht, in seinen Reisen durch Portugal und Spanien, in den Jahren 1772 und 1773, bewahrt man fast in ganz Spanien Grillen in kleinen Drahtbauern, die man vor die Fenster hängt, und füttert sie mit Salat.

Den Nutzen, welchen man den Grillen in der Arzeney beylegt, daß z. E. der davon ausgepreßte Saft die Blödigkeit des Gesichts benehme; daß sie, wenn man sie sammt der Erde zerstoßt und aufleget, in Ohrengeschwüren gut seyn; daß, wenn man sie an den Hals und die Mahdeln reibet oder aufbindet, davon die Heiserkeit und Rauigkeit des Halses vergehe; daß wider den Rothlauf nichts besser sey, als wenn man eine Grille mit den Händen zerquetscht, und da, wo man den Rothlauf hat, überschlägt; daß die Grillen mit den spanischen Fliegen gleiche Kraft besitzen, und, wenn sie zu Asche gebrannt, oder sonst zu Pulver gestoßen und eingenommen werden, solches den Urin befördere, wie auch, im Wasser zerlassen, den Stein treibe, und wider die rothe Ruhr diene, u. d. gl. m. lasse ich an seinen Ort gestellet seyn.

Von den Erd- oder Maulwurfsgrillen, *Gryllotalpa*, welche ihren Namen von der Gestalt der Vorderfüße erhalten haben, die, wie bey den Maulwürfen, breitschauflicht und mit Nägeln besetzt sind, werde im Art. Reitwurm handeln.

Grille, (Erd-) siehe Reitwurm.

- (Feld-) siehe oben, S. 36.
- (Haus-) siehe oben, S. 37.
- (Hirn-) siehe in H.
- (Kappen-) siehe oben, S. 37.
- (Maulwurfs-) siehe Reitwurm.

Den Namen Grille führt auch eine Art Wolle, die aus Spanien kommt, und eine Gattung von der so genannten Prime oder Mutterwolle ist, die man sehr hoch schätzt. Man achtet sie der Carthäuser- und so gar auch der Jesuiten-Wolle gleich, welche die feinste ist, die man aus Castilien und Arragonien bekommt.

2. Grille (*), eine mühsame mit Nachdenken verbundene Beschäftigung des Gemüthes, in verschiedenen Fällen.

1. Ein

(*) Im Dän. Grille, im Schwed. Griller. Martinus und nach ihm Wachter leiten dieses Wort von den Grillis, d. i. seltsamen Vorstellungen der römischen Künstler her, deren Plinius gedenkt, und H. 35. C. 10. von einem Mahler Antiphilus sagt: *Idem iocoso nomine Gryllum ridiculi habitus pinxit; unde hoc genus picturae grilli vocantur.* Siehe Grillenwerk. Ihre hat den Ursprung dieses Wortes glücklicher entdeckt, welches ihm desto leichter war, da seine Muttersprache noch das Zeitwort *graela* hat, welches graben bedeutet, so wie *grasla* das Diminutivum von *grafwa*, graben, ist, und mit unserm Deutschen grübeln übereinkommt. Eine Grille bedeutet also eigentlich eine Grübeleey, und diese Abstammung läßt sich aus den Mundarten gar schön bestätigen. Im Niederl. heißen seltsame Einfälle, Grillen, Grapen, Grapjes, gleichfalls von graben; imgleichen Grimpen, welches eigentlich ein Nahme der Gründlinge ist, und ohne Zweifel einen ähnlichen Ursprung hat. Des Plinius Meinung entscheidet hier nichts, weil es schon bekannt ist, wie schlechte Etymologen die Römer bey ihrer Unkunde der nordischen Sprachen waren. Das Lat. *Grillus* scheint vielmehr mit dem

1. Ein jeder seltsamer Einfall. Er hat die Grille, daß er sein Urtheil niemahls ändern will. Das sind Grillen, seltsame Einfälle.

2. In engerer Bedeutung, künstliche mühsame Gedanken und Vorstellungen ohne Nutzen. Grillen fangen, solchen Gedanken nachhängen; zu welcher K. A. die Zweydeutigkeit des Wortes Grille Anlaß gegeben, weil das unter diesem Nahmen bekannte Insect schwer zu fangen, und zu nichts zu gebrauchen ist.

Daher der Grillenfäng, der Zustand des Gemüthes, da man den Grillen, d. i. unnützen mühsamen Gedanken, verdrießlichen Vorstellungen und trübsinnigen Sorgen nachhängt; der Grillenfänger, eine Person, welche Grillen fängt; die Grillenfängerey, 1. der Zustand des Gemüthes, da man Grillen fängt; 2. Grillen selbst. Das ist eine Grillenfängerey, ein zwar künstlicher aber doch unnützer Gedanke. Grillenfängereyen im Kopfe haben.

3. In noch engerer Bedeutung sagt man, doch nur im Plural, im gem. Leben und der vertraulichen Sprechart von jemanden, er habe Grillen, oder er mache Grillen, wenn er tiefsinnigen verdrießlichen Gedanken nachhängt, wenn er mürrisch, verdrießlich, eigensinnig ist, und diesen Zustand seines Gemüthes äußerlich merken läßt, da man denn einen solchen Menschen selbst auch wohl eine Grille zu nennen pflegt.

4. Im engsten Verstande, doch gleichfalls nur im Plural und im g. L. sind Grillen, Sorgen, besonders so fern sie sich durch das äußere Betragen verrathen.

dem deutschen Grille aus einer und eben derselben ältern Quelle herzufließen. Es erhellet daraus zugleich, daß die Nebenbegriffe des Seltsamen und des Unnützen, dem Worte nicht wesentlich anleben. Indessen irret Thre, wenn er das Schwed. *graela*, verwirrt schreyen oder reden, als eine Figur von *graela*, grübeln, ansieht. Das erstere gehört zu dem Nieders. *grölen*, und ist eine Nachahmung des Lautes.

then. Grillen haben. Einem die Grillen vertreiben.

Grillen-Fänger,
Grillen-Fängerey, } s. im vorhergeh. Artikel.
Grillen-Sang,

Grillen-Werk, ein niedrig erhabenes Bildwerk, so aus mancherley nach der Phantasie geschlungenen Zügen besteht, und die Natur nicht nachahmet. Siehe Grille 2. Num. und Grotesk.

Grillet, siehe unter Narzisse.

Grillig, Grillen habend, zu Grillen geneigt, grillenhaft, besonders in der ersten und dritten Bedeutung des Hauptwortes; im g. L. auch grillisch.

Grillon, siehe Grille.

Grillon-Taupe, siehe Reitwurm.

Grimasse, (*) [die] Fr. Grimace, eine verstellte Geberde, besonders eine seltsame Verziehung des Gesichts, eine wunderliche Gesichtsgeberdung. Es kann solches aus einer übeln Gewohnheit, oder aus Verdruss, aus einem Zwang, den man sich anthut, aus Affectation, aus Spötteken u. s. f. geschehen.

Im Französischen nennt man auch Grimace ein zur Toilette des Frauenzimmers gehöriges Kästchen, dessen oberer Theil ein Nadelkissen ist.

Grimelin, eine kleine Silbermünze von einem sehr geringen Gehalte, zu Tripoli in der Barbarey. Er gilt ungefähr 6 französische Sols, oder nach unserm Gelde 2 Groschen.

Grimm,

(*) Niebers. gleichfalls Grimasse. Ob wir dieses Wort gleich zunächst wieder aus dem Franz. Grimace erborget haben, so ist es doch ein gutes altes deutsches Wort, welches uns zugleich die eigentliche Bedeutung der Wörter Gram und Grimm lehret. Kaisersberg braucht Gramagen und Kramagen für Gaukelpossen, und in den monseeischen Glossen ist gram-maz, grimmig, mit Verstellung der Geberde zornig. Im Schwed. und Angelf. ist Grima, eine Larve, weil sie das Gesicht verstellet.



ders in dem Grimmdarme, gebraucht wird. Es wird dich im Bauche grimmen, Offenb. 10, 9. 10. Der Infinitiv auch als ein Hauptwort. Das Grimmen im Leibe haben oder bekommen. Siehe Kolik.

Von vielen wird es unrichtig krummen geschrieben und gesprochen.

Grimmig, (*) Grimm, d. i. einen mit Verzerrung des Gesichtes verbundenen Grad des Zornes habend, und darin gegründet. Grimmig aussehen. Ein grimmigcs Thier, ein raubgieriges, blutgieriges Thier. Ein grimmigcs Gesicht machen. Grimmig werden. Für zornig überhaupt ist es im Hochdeutschen eben so sehr veraltet, als das Hauptwort Grimm. Im gem. Leben braucht man es noch zuweilen für heftig, fürchterlich, so wie grausam. Eine grimrige Kälte.

Grimpereau, siehe Grau-Specht.

Grind (**). 1. Die harte Rinde, welche nach einem Geschwür zurück bleibt, oder einen Ausschlag begleitet, die Rinde, Kruste, in Niedersachsen die Rufe, der Schorf. 2. Eine jede Art des Ausschlages, bey welchem sich eine solche Art des Grindes oder der Rinde findet. In diesem Verstande wird die Räude oder Krätze

(*) In dem alten Gedichte auf Carln den Großen bey dem Schilker grimme, im Nieders. grimstig und gramstig, im Oberdeutschen nur grim. Das Hauptwort die Grimmigkeit ist im Hochdeutschen ungewöhnlich. Ingrimisch wird im Oberdeutschen für cholertisch gebraucht.

(**) Entweder von Rinde mit vorgesetztem Gaumenbuchstaben, oder auch von Grand, Greindt, so fern es im Oberdeutschen theils Hefen, Unreinigkeit überhaupt, theils im Nieders. grobkörnigen Sand bedeutet, weil bey einigen Arten des Kopfgrindes Körner unter und über der Haut sichtbar sind. Im Ital. heißt der Grind Cranio, von dem Lat. Cranium. Im Schwed. und Isländ. ist Horund die Haut, welchem sich das Lat. Corium nähert. Einige Jäger pflegen auch das kleine Mos auf dem Boden und an den Bäumen Grind zu nennen. Uebrigens pfleget man dieses Wort und dessen sämtliche Zusammensetzungen in der edeln und anständigen Schreibart gern zu vermeiden, und dafür, wo es thunlich ist, lieber das allgemeinere Ausschlag zu gebrauchen.

Kräße an Menschen, Thieren und Gewächsen zuweilen der Grind genannt, wie in der deutschen Bibel mehrmahl geschieht. Die Flechte oder das Geflecht (f. Th. XIV, S. 62, fgg.) führt bey Einigen den Namen des trocknen Grindes. Am häufigsten ist dieses Wort von demjenigen Ausschlage des Kopfes, welcher von einer zähen, salzigen und scharfen Feuchtigkeit herrührt, und sich am häufigsten bey Kindern einfindet, wovon im gegenwärtigen Artikel handeln werde. Daher der Grindkopf, ein mit dem Grinde behafteter Kopf; ingl. eine mit dieser Krankheit behaftete Person. In den niedrigen Sprecharten heißt Grind, figürlich, der Kopf, der eigentliche Sitz der letzten Art des Grindes; einem über den Grind fahren, den Grind laufen, Fr. donner sur la tête à quelcun. Einige Jäger pflegen auch den Kopf des Hirsches den Grind zu nennen.

Zu den grindigen Ausschlägen, denen insonderheit Kinder unterworfen sind, gehören: der Ausprung, der böse Kopf, und der böse oder Erb-Grind, welche nur in gewissen Graden von einander unterschieden sind, und von denen die beyden letzten eigentlich den Kopf, so weit er haarig ist, betreffen.

Der Ausprung, *Crusta lactea*, oder *Lactumina*, hat am gewöhnlichsten seinen Sitz im Gesichte, kann sich aber auch am ganzen Leibe in Gestalt einer rothen Kräße einsinden; insonderheit sieht man ihn bey Kindern an den Füßen. Dergleichen Zufall am Kopfe nennt man einen bösen Kopf, Grind- oder Flußkopf, *Achores*. Beydes sind kleine brennende Geschwüre oder Blätterchen, welche anfänglich einzeln ausschlagen, nach und nach aber zusammen fließen, und einen Grind ausmachen. Eine Art davon, wo unter dem Grinde kleine Löcher erscheinen, wird Koos oder Waben, L. *Favus*, genannt, weil es unter dem Grinde so löcherig aussieht, wie ein Koos oder Wachs.

und Honigscheibe eines Bienenstockes; wiewohl auch Einige die Benennung von dem Honig selbst ableiten, weil die Materie gemeiniglich dem Honig an Consistenz gleich ist. Diese Zufälle bestehen in einem Auswurfe einer mehr oder weniger wässerigen oder zähen und scharfen Feuchtigkeit, die sich endlich in Eiter verwandelt, und zu Grind wird, oder in Schuppen abfällt. Zum öftern findet sich dergleichen bey dem Zahndriebe ein, wie denn auch die mehresten Flüsse, welche sich in die Augen, hinter die Ohren, an Mund und Nase oder andere Orte des Kopfes setzen, dadurch unterhalten werden. Zuweilen hat auch ein böser Kopf bey ganz kleinen Kindern einen Auswurf einer eiterigen Materie, welche sich von dem Pressen oder Verschieben des Kopfes unter der Hirnschale gesammelt hat, zur Ursache, daher solche Kinder 3 bis 4 Wochen nach der Geburt einen dicken Grund auf dem Blättchen (Fontanell), wo der Kopf noch offen steht, bekommen; ja zuweilen muß man diesen Ort gar mit einer Lanzette öffnen, um die eiterige Materie heraus zu lassen.

Es ist zwar nicht zu läugnen, daß nicht eine mit scharfer Feuchtigkeit angefüllte Milch der Mutter oder Amme, und bey etwas erwachsenen Kindern eine unordentliche Diät, der Genuß unverdaulicher Speisen &c. vieles, wo nicht zuweilen das meiste mit beyntrage; es kann aber auch die Materie dazu vom Anfange in dem Geblüte stecken, im Mutterleibe gesammelt und wohl gar erblich seyn.

Der Ansprung pflegt zum öftern das Gesicht bey kleinen Kindern dermaßen mit Grind zu belegen, daß man keine Haut davor erkennen kann; welches denn viele Aeltern in Furcht setzt, daß das Gesicht davon mit Narben verstelllet werden möchte. Allein, die Erfahrung bezeuget, daß nicht das geringste Merkmal davon zurück bleibt. Bey dieser Gewißheit kann man die bekümmerten Aeltern zur Geduld ermahnen, und ihnen

ihnen dagegen die Gefahr vorstellen, welche sie den Kindern durch unzeitiges Curiren zuziehen können. Denn wenn solcher Grind ausgetrocknet oder zurück getrieben wird, so folgen unausbleiblich verschiedene Krankheiten, als: krampfartige Zufälle, Fieber, Strickflüsse u. d. gl. darauf, welche zum öftern tödtlich ablaufen.

Es ist zwar gewiß, daß bey allen Ausschlägen der Haut, bey Kindern, eine ungleiche Vermischung der Säfte und eine Schärfe vermuthet werden kann; weil aber die Schärfe bey dem Ansprung mit vielen Schleim umwickelt ist, und nicht leicht unter sich frißt, so wird dergleichen mäßiger Ausschlag mehr für gesund, als ungesund, gehalten; jedoch will derselbe auch nicht verabsäumt oder nachlässig tractirt seyn. Insonderheit müssen solche Kinder vor kalter Luft wohl in Acht genommen werden, vornehmlich der Kopf, weil die daran verhinderte Ausdünstung diesen Ausschlag leicht zurück treibt. Nun folgt zwar, wenn die Jahre des Zahntriebes vorbey sind, und der Ansprung ungestört heilet, gemeiniglich eine dauerhafte Gesundheit; dem ungeachtet aber können auch solche Ausschläge, zumahl wenn andere Flüsse damit verknüpft sind, ihre Folgen bis in das späte Alter haben.

Die Präservation dieser Ausschläge muß schon bey einem Kinde in Mutterleibe ihren Anfang nehmen, und die Schwangeren müssen dahin bedacht seyn, daß sie nicht durch unordentliche Diät, saure und scharf gesalzene oder gewürzte Speisen und hitzige Getränke, ihrer Leibesfrucht einen Vorrath von bösen Feuchtigkeiten sammeln. Wenn die Kinder zur Welt gekommen sind, muß man sich bemühen, die ihnen etwann in der Geburt am Haupte zugesetzten Beschädigungen bey Zeiten zu zertheilen, den Unrath aus den Gedärmen abzuführen, alsdenn durch fleißiges Baden sowohl in den ersten Tagen, als auch nachher, die Aus-

dünstung in guter Ordnung zu erhalten; man muß nicht durch allzu warme Federbetten oder heiße Stuben Anlaß geben, daß die Ausdünstung zu stark geschehe, und die Kinder hernach nicht die geringste kühle Luft vertragen lernen. Man empfiehlt zwar, für stillende Mütter und Ammen, solche Mittel, welche die Ausdünstung oder gar den Schweiß befördern sollen; weil aber dergleichen Mittel das Geblüt zu stark erregen, und zu solchem Ausschlag, welcher sonst nicht erfolgt wäre, Gelegenheit geben: so warne ich vor dergleichen Ammen-Curen; es sey denn, daß man dieselben, wenn es nöthig ist, durch sichere Variermittel reinige. Zu frühzeitiges Schwitzen der Wöchnerinnen aber kann öfters allein eine Ursache solcher Ausschläge der Kinder werden, weil dadurch die nöthige Wochenreinigung verhindert, und die Unreinigkeiten von derselben, ins Geblüt und mithin auch in die Milch getrieben werden.

Ein Vorbothe eines bösen Kopfes sind gemeiniglich die Schuppen. Wie man hierbey zu verfahren habe, und wie der wirkliche Ausschlag zu präserviren sey, werde weiter unten zeigen.

Was die wirkliche Cur betrifft, so thut man nicht wohl, wenn man, da böse Köpfe nur noch in einem geringen Ausschlage bestehen, dieselben sogleich, zumahl durch äußerliche Mittel, curirt wissen will. Zuträglicher ist es, wenn die Mütter oder Wärterinnen, durch fleißiges Nachsehen, insonderheit bey etwas erwachsenen, durch Kämmen und Bürsten die Haare von einander halten, damit sie nicht leicht zusammen backen, und wenn sie verhüten, daß kein Ungeziefer in dem Grinde niste, als welches hernach durch Beißen und Fressen einen mehrern Zufluß der Feuchtigkeiten herbey locket, und das Haupt an mehrern Orten anstecket. Ist aber der Ausschlag von solcher Beschaffenheit, daß er den Kindern große Schmerzen verursachet, das Ge-



senden Flüßsen bey Kindern, vor den so gewöhnlichen Gebrauch des Bleyweißes, der fetten Salben, und wenn es auch nur Butter wäre, wie auch der aus Schwefel und Quecksilber vermischten Salben. Eritze gebrauchen auch den Toback, entweder in Salben, oder in abgekochten Wasser oder Bier; davon werden die Kinder taumelnd, schwindelig, und bekommen entsetzliches Brechen, Angst und Ohnmacht. Findet man ja nöthig, dem Uebel mit äußerlichen Mitteln zu begegnen, so muß man solche nicht eher anwenden, als bis durch innerliche blutreinigende und Purgiermittel die Unreinigkeiten hinlänglich abgeführt sind. Wo der Zufluß zu stark ist, und die Haare sich mit einbacken, oder die leinenen Handen und Tücher sich mit anhängen, da ist dienlich, daß man an solchen Orten die Haare abschneide, und den Grind eine Zeitlang mit Wachspapier bedecke, als welches das Zusammenbacken verhütet, und gleichwohl keine sonderliche Kraft, etwas Herben zu ziehen, hat, wie erwann Grünkohl oder andere frische Blätter zu thun pflegen. Bloß vom Haarabschneiden, wodurch viele Feuchtigkeit unvermerkt auszudünsten pflegt, werden zuweilen die bösen Köpfe auf eine sichere Art trocken, und heilen; doch hat man auch Beispiele, daß mit dem Wachsen der Haare der Ausschlag sich wieder eingefunden. Ein sicheres Mittel ist das mit Gürtelkrautsamen (Sem. Lycopodii) vermischte Eyeröhl, dessen Kraft noch mit dem peruvianschen Balsam verstärkt werden kann. Man kann auch Ziegelöhl (Ol. philosophorum), mit Eyer- oder Wachs Oehl vermischt, anwenden.

Die Schuppen auf dem Haupte kleiner Kinder, L. Farfares, sind mit den wirklich bösen Köpfen nahe verwandt, und gemeiniglich ein Vorbothe derselben. Man kann sie als einen leichten oder den ersten Grad des Ausbruges betrachten. Sie entstehen aus einem durch das Blättchen (Fontanell) oder in dessen Umfan-

ge

ge ausdünstenden zähen Schleim, welcher sogleich auf der Haut sitzen bleibt, und in Gestalt einer gelbbraunen schmutzigen Rinde sich festsetzt; wie man denn dessen Zähigkeit bey Kindern von feuchtem Temperament gar deutlich erkennen kann, als welches bey ihnen feucht und fleberig bleibt, bey andern aber trocken und spröde wird. Die Reinigung von diesen Schuppen haben zwar die Kinder sehr nöthig, weil sie leicht zu einem wirklichen Grind werden, und wohl gar einen Anfang zum bösen oder unter sich fressenden Erbgrind abgeben; es muß aber solche mit großer Behutsamkeit geschehen, weil von deren zeitigen und starken Einschmierung eben sowohl tödtliche Zufälle, als von zurückgetriebenem wirklichen Grind, entstehen können. Dieses unzeitige Einschmieren ist öfters auch Ursache, daß, an statt der leichten Schuppen, die Natur hernach starken Grind und Flüsse, sowohl am Haupte, im Gesichte, als auch an andern Orten des Leibes austreibt. Weil nun diese Schuppen mehrentheils aus einem zähen Schleim entstehen, welcher nach und nach erhartet: so können sie sicher mit warmer Milch, oder mit gekochtem Wasser von Berus- oder Seifenkraut, mit Seife vermischt, erweicht, und bald darauf mit einem engen Kämmchen abgenommen werden, jedoch nicht alle auf einmal, sondern täglich etwann eines Daumens breit.

Hat der Grind große Löcher, und will sich nicht abheilen lassen, so heißt er alsdenn der böse Grind oder der Erbgrind, im Nieders. Stillstand, in Preussen Bernegrund, gleichsam Borngrund, L. *Tinea capitis*, Fr. Teigne, Tigne. Er ist gleichsam das Mittel zwischen der gemeinen Krähe und der Lustseuche. Man glaubt gemeiniglich, daß er nichts anders, als ein verwahrloseter böser Kopf, sey, da die Reinigung nicht gehörig beobachtet, oder die Cur verkehrt vorgenommen worden. Nun ist zwar nicht zu läugnen, daß nicht bey Kindern, welche in der Reinigung

versäumet werden, ein böser Kopf unter sich fressen, und in böartige Geschwüre, welche schwer zu heilen sind, ausschlagen könne; allein, die Erfahrung bezeuget, daß der Erbgrind ganz vor sich anfange, und auch in solchem Anfange von der andern Art des bösen Kopfes unterschieden sey. Denn, es fängt derselbe mit einzelnen Knötchen an, welche trocken, weiß, weißgelb oder grüngelb, wie Kalk, aussehen; wenn man aber diesen Grind abkratzt, so ist die Haut darunter geschwollen, sehr roth, und fängt leicht an zu bluten. Diese grindige Knötchen breiten sich nach und nach aus, werden Pläke wie ein Zwengroschenstück, ja, es laufen deren etliche zusammen, und werden mehr als einer Hand breit. Es verlieren sich auch die Haare an solchen Orten, und wachsen keine andere wieder, da hingegen bey andern bösen Köpfen, wo der Grind feucht ist, und welche daher auch Fluß- oder Fließköpfe genannt werden, die Haare stark wachsen. Weil dieser anhaltende Grind schwer, und oft gar nicht zu heilen ist, und daher als ein angeerbtes Uebel angesehen wird, auch wirklich erblich ist, hat er den Nahmen Erbgrind erhalten. Einige nennen ihn auch *Tineam ficosam* (Feigengrind), weil unter dem Grinde auf der Haut kleine Knöpfchen, wie Feigenkörner, sich finden. Es ist aber dieser Grind nicht allein erblich, sondern auch ansteckend, und kann durch Hauben, Mützen, oder, bey etwas erwachsenen Kindern, durch Hüte fortgepflanzt werden; daher man in Schulen oder Waisenhäusern, wo viele Kinder zusammen kommen, sorgfältig dahin zu sehen hat, daß sie nicht ihre Mützen und Hüte verwechseln.

Dieser Grind wird zwar gemeiniglich für eine Kinderkrankheit gehalten, doch pflegt er selten eher, als im 4 oder 5ten Jahre, sich einzufinden; wenn er aber nicht bey Zeiten durch hinlängliche Mittel gehoben wird, kann er auch bis in das männliche Alter anhalten.

ten. Man will zwar auch diesen bösen Grind von dem gemeinen Grinde darin unterscheiden, daß der Erb-Grind nicht außer den Haaren gefunden werde, der gemeine aber auch bis in die glatte Stirn oder auf den Hals herunter rücke; allein, man hat denselben nicht allein auf dem Halse, sondern auch im Gesichte angetroffen. Und ob er gleich eine Krankheit ist, welche mehrentheils unter armen und Bettel-Kindern, denen es an Wartung und guter Diät fehlt, gefunden wird: so sind doch auch bemittelter Leute Kinder davor nicht sicher. Kinder, welche mit dieser Art Grind beschwæret sind, werden im Gesichte blaß, und bekommen blaue Ringe um die Augen; auch werden einige, wenn das Uebel lange anhält, verdrossen, und leiden Mangel an der Vernunft. Der Grind kann auch so weit unter sich fressen, daß er endlich die Knochen der Hirnschale angreift, sie mürbe macht und durchfrißt.

Die Cur dieses Zufalles erfordert eben die innerlichen Arzeneien, welche ich oben bey dem gemeinen bösen Kopf als dienlich angeführt habe; insonderheit aber müssen die Laxiermittel mit versüßtem Quecksilber vermischt werden. Erwachsene Kinder kann man den Mercurius dulcis in Pillen, oder absorbirende Pulver mit dem Quecksilber, zugleich auch die so genannten Holztränke, oder nur Thee mit China- und Sarsaparill-Wurzel, nehmen lassen.

Ob gleich dieses Uebel hartnäckig, und, in Ansehung der äußerlichen Cur, schwer zu heben ist: so hat man doch dabey eben so behutsam, wie bey andern Grindköpfen, zu verfahren, weil von dessen Zurücktreiben eben so gefährliche, ja tödtliche Zufälle zu erfolgen pflegen. Der beste Vortheil zu einer glücklichen Cur besteht darin, daß die durch den Grind gehenden und um denselben stehenden Haare, welche an ihren Wurzeln verdorben und angegriffen sind, heraus gezogen werden. Ist der Grind nur noch in einzelnen kleinen Flecken

Flecken zu sehen, so lassen sie sich, mit leichter Mühe, mit den Fingern heraus ziehen, da man denn allemahl dicke weiße Wurzeln mit schwarzen Köpfchen daran wahrnehmen wird, von welchen Einige glauben, und durch Vergrößerungsgläser bemerkt haben wollen, daß kleine Würmchen, wie Milben oder Schaben, daran hängen, wovon auch das Uebel den Nahmen Tinea (eine Milbe) bekommen haben soll. Wofern es aber zu weit eingerissen ist, und der Grind den ganzen Kopf eingenommen hat, werden die Haare durch eine so genannte Pechhaube, Pechkappe oder Pechmütze, Gr. und L. Dropax, auf einmahl heraus gezogen. Einzele Flecken, nachdem die Haare heraus gezogen worden, bestreicht man mit Ziegelsteinöhl, worauf gemeiniglich eine baldige Heilung erfolgt. Sind die Flecken breit, so erweicht man erstlich den Grind mit Lauge, oder mit Althamurzel in Knabenurin gekocht, nimmt die Haare heraus, und bestreicht den Ort mit gedachtem Oehl, wozu auch das graue Wasser (Aqua grylea), oder Kalkwasser mit Mercurio dulci vermischt, sich anwenden läßt. Wo aber das Uebel zu tief eingewurzelt ist, da muß man die Haare sämmtlich abschneiden, jedoch so, daß die Spitzen noch einen Zoll lang hervor stehen, den Grind zuerst erweichen, so viel als möglich abnehmen, und hernach eine Pechhaube aufkleben. Zu einer solchen Pechhaube werden genommen: Schiff- oder anderes Pech, 3 Loth; Mastixpulver, $1\frac{1}{2}$ Quent; Bierhefen, 1 Loth; dieses wird zusammen am Feuer in einem Tiegel zerlassen, in kalt Wasser gegossen, und hernach in Gestalt einer Haube breit gedrückt und auf das Haupt geklebet; wenn es 24 Stunden gelegen hat, wird es abgenommen, da denn Haare und Grind zugleich mit weggehen. Alsdenn wird das blutige Haupt wieder mit Lauge gewaschen, mit Ziegelsteinöhl, worunter etwas Eyeröhl gemischt ist, bestrichen, und mit

mit Wallrath- und Froschleichpflaster bis zur völligen Heilung bedeckt.

Da die mehresten Kinder bey diesem Zufalle die Haare gänzlich verlieren, und auch keine andere bekommen: so muß man diesem in Zeiten zuvorkommen. In dieser Absicht ist dienlich, daß man, nach abgenommener Pechhaube, die bloßen Flecken mit Weinstein-Dehl (*Ol. tartari per deliq.*) schmiere. Uebrigens können auch die Mittel, welche im Art. Haar-Ausfallen anzeigen werde, hier angewendet werden.

Endlich gedenke noch eines besondern Mittels wider den Grind, aus einem Briefe von Florenz, d. 20 May 1774.

Ein Landprediger bewirthete eine Zeitlang einen Reisenden, der sich einen Amerikaner nannte, und unterstützte ihn sonst; dieser brave Mann theilte jenem bey seiner Abreise, um ihm seine Erkenntlichkeit zu beweisen, eine Vorschrift von einem Mittel mit, wodurch man in 24 Stunden den ärgsten Grind ohne Schmerzen und ohne Gewaltthätigkeit aus dem Grunde heilen kann. Der Geistliche hat vortreffliche Curen damit gethan, die ihm aber wenig Vortheil brachten, indem er nur wenig Gebrauch von seiner Vorschrift machte. Der Großherzog von Toscana, immer beschäftigt Gutes zu thun, hat nun das Recept an sich gebracht, dem Geistlichen 3500 Livres bares Geld und einen Jahrgehalt von 2000 Livres gegeben, und befohlen, daß das Mittel in den florentiner Zeitungen öffentlich bekannt gemacht würde.

Folgendes ist die Uebersetzung von der Vorschrift. Dieses Mittel ist von großem Nutzen, besonders auf dem Lande, wo das Uebel sehr gemein ist, zumahl da die Kosten auch von den Ärmsten bestritten werden können.

Man nimmt lebendige Kröten, setzt sie in einen irdenen wohlglasirten Topf, bedeckt ihn mit einem irdenen Ziegel, und verkittet die Fugen auf das genaueste, daß nichts ausdünsten könne. Hierauf setzt man mehrere Male den Topf in einen sehr heißen Ofen, damit die Kröten so weit austrocknen, daß man sie zu Pulver reiben kann. Man schmiert den grindigen Kopf mit frischem Schweinesfette, und streuet von diesem Pulver so viel darauf, daß aller Grind damit bedeckt sey; hierüber legt man eine wohlpassende Haube von Schweinsblase, und

und bedeckt alles mit Leinwand auf das genaueste. Wenn man nach 24 Stunden diese Decken zusammen abnimmt, geht der Grind ohne Schmerzen gänzlich los, da man denn noch einige Tage fortfahren muß, den Kopf mit frischem Fette zu schmieren, ohne das Pulver aufzustreuen, den Kopf aber ganz genau mit Leinwand zu bewickeln, damit die Luft nicht eher dazu komme, als bis die Narben geschlossen sind.“

Mercure de France, Oct. 1774, S. 190.

32 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1774, Col. 257, f.

1 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. v. J. 1775, S. 7.

9 St. der Mindenschen Beytr. 3. N. und Vergn. v. J. 1775, Col. 71, f.

Berl. Sammlungen, 7 Band, S. 70, f.

Die Lappländer pflegen ihre Kinder gleich nach der Geburt in abgekochtem Wasser von Erlenrinde zu baden, welches sie vor dem Grinde bewahret.

Grind der Bäume, siehe Aufsatz, Th. III, S. 245.

Grind bey'm Vieh, siehe Räude.

Grind = Holz, ein Nahme des Elsbeerholzes, *Rhamnus Frangula Linn.*; siehe Th. XII, S. 297.

Grind = Kopf, siehe oben, S. 51.

Grind = Kraut, ein Nahme verschiedener Pflanzen, welche wider den Ausschlag des Kopfes, oder wider die Krätze gebraucht werden; dergleichen die *Scabiosa Linn.* siehe Scabiose; der *Senecio vulgaris Linn.* siehe Kreuz = Kraut; und der *Rumex acutus Linn.* siehe Grind = Wurzel, und andere mehr sind.

Grind = Magen, wilder Mohn, *Papaver rhoeas Linn.* siehe unter Mohn.

Grind = Wurzel, Grind = Wurz, so wie Grindkraut, ein Nahme verschiedener Pflanzen, deren Wurzeln oder andere Theile wider den Kopfgrind oder wider die Krätze gerühmet werden, besonders des *Lapathum Tourn.* oder *Rumex Linn.* Ich bemerke von den 29 Arten dieses Geschlechtes, welche Hr. v. Linné anführt, nur folgende.

1. Gemeine oder spitzblättrige Grindwurzel, Pferdsampfer, Weiherampfer, wilder Ampfer, Barz

Bardenwurzel, Bubenkraut, halbe Gäule, Grind-Kraut, Salbpferd, rother Sederich, Hungerkraut, Lampatienkraut, Schorflattich, Strippplattich, Lendenkraut, Lendenwurz, spitziger oder wilder Mangold, Memmelwurz, Mengelwurz, gelbspitzige Ochsenzunge, Paartenwurz, wilde Rhabarber, Streifwurz, Strippert, Zitterwurz; *Oxylapathum Plin.* *Lapathum folio acuto plano C. B. Tourn. & Offic.* *Lapathum acutum f. Oxylapathum J. B. & Lob.* *Lapathum sylvestre f. Oxylapathum Dod.* *Lapathum acutum Gerard. & Raj.* *Lapathum acutum majus Park.* *Lapathum foliis oblongis, paniculis aphyllis Hall.* *Rumex acutus, floribus hermaphroditis, valvulis dentatis graniferis, foliis cordato-oblongis acuminatis Linn.* Fr. Parelle, Herbe aux rigneux, Patience sauvage ordinaire; Engl. Bur-Dock, Dock-Bur; Ital. Lapato oder Rombio acuto; Span. Labaca; in Kärnth'n Schavie; Böhm. Konfky Stiowyc. Außer verschiedenen ältern Botanisten, z. E. dem Joh. Bauhin, Lobel, und andern mehr, hat Munting, in seinem Tractat de vera antiquorum Herba britannica, Amst. 1681, 4. sowohl von dieser Pflanze, als auch von ihren Mitarten, recht gute Abbildungen geliefert; der in neuern Werken nicht zu gedenken. Da diese Gattung der Grindwurz den Oekonomen sowohl, als den Arzt, vorzüglich interessirt, so wird es der Mühe werth seyn, sie umständlich zu beschreiben.

Die Wurzel dieser Pflanze steigt senkrecht in die Erde, und macht viele Zweige, welche sich wagerecht darin ausbreiten. Ihr Hauptstamm ist 1 Fuß lang, und da wo er am dicksten ist, 1 bis 1½ Zoll im Durchmesser breit. Ihre Aeste sind gemeiniglich um die Hälfte kürzer und dünner, als der Hauptstamm ist. Von Farbe ist sie äußerlich hellbraun, inwendig aber hochgelb. Ihre Rinde ist zäh, der innere Bau aber hart

hart und dabey saftig. Der Geruch derselben ist widerig, und der Geschmack anfänglich ekelhaft bitter, bald darauf aber zusammenziehend, und kommt einiger Maßen dem Geschmacke der Rhabarber bey. Während dem Käuen der Wurzel, wird der Speichel gereizt und gelb gefärbt. (Einen ähnlichen Geruch und Geschmack haben auch die übrigen Theile dieser Pflanze.) Die Dauer der Wurzel erstreckt sich auf einige Jahre. Im Ausgange des März oder im Anfange des Aprils pfllegt sie Blätter und bald darauf auch Stängel, von unbestimmter Anzahl, zu treiben. Die Wurzelblätter kommen bald in größerer bald in minderer Anzahl unmittelbar aus der Wurzel hervor. Ihre Länge, nebst den Stielen, pfllegt $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Fuß, und ihre größte Breite 4 bis 6 Zoll zu betragen. Ihre Bildung ist länglich herzförmig, der Rand derselben bennahe ganz, nur hin und wieder fein eingekerbt, etwas zusammen gezogen, und ihre Spitze scharf. Die Oberflache derselben erhält von den, dicken, sie durchkreuzenden Adern ein grobes runzeliges Ansehen. Die Stiele dieser Blätter sind fast so lang, als die Blätter selbst, und 3 bis 4 Lin. breit. Auf ihrer Oberfläche haben sie eine tiefe Furche, und unterwärts sind sie abgeründet.

Die Stängel wachsen gerade aufwärts in die Höhe, und machen viele Zweige. Wenn selbige völlig ausgewachsen sind, so beträgt ihre Höhe 3 bis 4 Fuß, und ihre Dicke $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser. Ihre Form ist rund, gestreift und knotig. Die Entfernung der Knoten oder Gelenke von einander ist sehr verschieden. Unten an den Stängeln beträgt der Abstand derselben von einander 8 bis 10 Zoll, und oben an den Stängeln etwann nur $\frac{1}{2}$ Zoll. Beym Durchbrechen oder Durchschneiden der Stängel sieht man, daß sie von zäher fester Textur und inwendig ausgehöhlt sind. In der Jugend pfllegt ihre Farbe grün oder blaßröthlich

lich, im Alter aber braunröthlich zu seyn. Die Zweige sind nach Maßgabe der Länge und Dicke jedesmahl um ein Drittel kürzer und dünner, als die Stängel, übrigens aber sind sie denselben völlig ähnlich. Ihre Richtung gegen den Stängel macht einen spitzigen Winkel.

Die Stängelblätter kommen allemahl da, wo ein Knoten am Stängel oder an den Zweigen ist, hervor, und sie umgeben denselben mit dem breiten Ansätze ihrer Stiele gleichsam wie eine Scheide. Sie unterscheiden sich von den Wurzelblättern bloß darin, daß sie ungleich schmäler, gar nicht herz- sondern völlig lanzenförmig sind. Ihr Sitz am Stängel kann zwar nicht genau angegeben werden, gemeiniglich pflegen sie doch aber wechselweise gegen einander über hervor zu kommen. Von Farbe sind sie anfänglich dunkelgrün, sie verwandeln sich aber je älter sie werden, in das Rothe oder vielmehr in das Braunröthliche. Ihre Stiele sind den Stielen der Wurzelblätter völlig ähnlich, nur sind sie allemahl kürzer und schmäler als erstere, so daß die untern Stängelblätterstiele etwann nur 4 Zoll, und die obern nur 1 Z. lang und 2 Lin. breit sind.

Wenn die Stängel um den Ausgang des Maymonathes etwann 1 bis 2 Fuß hoch sind, so kommen an den Knoten derselben Blumen hervor, und dieses dauert so lange fort, als der Stängel wächst. Der Sitz der Blumen ist in dem Winkel, den die Stängel mit den Blättern oder mit den Zweigen machen. Gemeiniglich kommen 10 bis 12 Blumenstiele fast aus einem Punkte, jedoch einzeln, hervor, und formiren ein so genanntes Büschel. Der Abstand dieser Büschel von einander richtet sich allemahl nach der Distanz der Knoten an den Stängeln oder Zweigen. Die Blumenstiele sind rund, sehr dünn, und von ungleicher Länge, von $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{4}$ Zoll lang. Ein jeder derselben trägt nur eine Blume. Ihre Richtung geht bogenweise

nach der Erde zu. Die Blumendecke oder der Kelch ist regulär, einblättrig, hat 3 tiefe Einschnitte, und ist wohl 3 bis 4 Mal kürzer als der Blumenstiel. Die Gestalt dieser Ausschnitte ist linienförmig, ihr Rand ganz und ihre Spitze stumpf. Während dem Aufschusse der Blume oder Krone, breiten sich diese Ausschnitte weit aus einander, und schließen sich, wenn diese Periode vorüber ist, fest um die Krone zusammen, und bleiben bis zur Reife des Samens da. Die Blume oder Krone (Corolla) ist ebenfalls regulär, dreiblättrig und fast dreieckig. Ihre Länge beträgt 3 bis 4, und ihre größte Breite 2 Linien. Die Gestalt eines jeden einzelnen Blattes derselben ist dreieckig und fast herzförmig. Ihr Rand ist von der Basis an, bis an die Mitte, mit langen Zähnen oder Wimpern (Cilia) versehen. Der obere Theil des Randes ist ganz, und endigt sich in eine scharfe Spitze. Die Kronblätter der oben am Stängel befindlichen Blumen haben aber durchgehends einen ganzen Rand. Die Farbe der Krone ist gemeiniglich blaßröthlich mit Grün vermischt, verwandelt sich aber gegen den Herbst in das Braunröthliche. An jeder Blume unten an dem Stängel oder Zweigen kommt auf der Unterfläche eines ihrer Blätter, ein längliches Körnchen oder Wärzchen (*) hervor, welches, so wie die Blume älter wird, immer mehr an Größe zunimmt. Die Krone bleibt übrigens zur unmittelbaren Bedeckung des Samenfornes da. Der Staubfäden sind in einer Krone allemahl 6 vorhanden.

(*) Zerschneidet man diese Körnchen, wenn die Blumen sich erst geöffnet haben, so findet man eine sehr saftige Masse darin. Je älter aber die Blume wird, je mehr verdickt sich auch diese Masse, und wird endlich ganz hart und mehlartig. Worin der Nutzen dieses Körnchens bestehe, ist noch ungewis; sehr beträchtlich aber kann er wohl nicht seyn, weil dasselbe sowohl an den Blumen oben an dem Stängel und den Zweigen dieser Gattung, als auch an vielen andern Arten des Grindwurzelgeschlechtes gar nicht gefunden wird.

handen, welche an der Basis der Blumenblätter befestigt sind. Ihre Form ist rund und zugespitzt. Die Länge eines solchen Staubfadens beträgt nicht über 1 oder $1\frac{1}{2}$ Linien. Von Farbe sind sie weißgelblich. Jeder trägt auf seiner Spitze einen, 1 Lin. langen, aufrecht stehenden Staubbeutel, der aus zwey Behältnissen oder Fächern besteht, welche sich, bey dem Aufschusse der Krone, der Länge nach öffnen, und einen weißgelblichen Samenstaub ausschütten. Der Staubweg ist um etwas wenigens länger, als die Staubfäden sind; dessen Fruchtknoten ist dreneckig und $\frac{1}{2}$ Lin. lang. Aus den Fruchtknoten kommen drey sehr kleine zarte Griffel hervor, die sich nach den Kronblättern zurück beugen. Die auf diesen Griffeln befindlichen Stempel sind, nach Proportion der Griffel, ziemlich groß, und allenthalben sehr fein eingeschnitten, oder vielmehr gefiedert.

In einer jeden Blume wird nur ein Samenkorn erzeugt, welches, ohne eine andere Bedeckung zu haben, bis zu seiner Reife darin aufbewahrt wird. Die Länge eines solchen Samenkornes beträgt etwas über $\frac{1}{2}$ Lin. und seine Form macht bennah ein Dreneck aus. Seine äußere Haut ist glänzend, hellbraun und hart, so daß es bey dem Zerbeißen unter den Zähnen knirscht. Die Reife der Samenkörner erfolgt in den Monathen August bis November, nachdem nämlich eine Blume früher oder später zum Vorschein gekommen ist.

Die Art und Weise, wie die Samenkörner nach ihrer Reife zur Fortpflanzung in die Erde gebracht werden, ist folgende. Es werden die Blumen nebst den darin befindlichen Samenkörnern durch starkes Wehen der Winde entweder von ihren Stielchen abgerissen, und da die Blumenblätter bloß häutig sind, weit und breit umher ausgestreuet; oder es hängen sich die Blumen mit ihren am Rande habenden Zähnen oder Wimpern in den Haaren oder in der Wolle der vorüber

der gehenden Thiere fest, und werden oft in entfernte Gegenden wieder abgeworfen und in die Erde gebracht; oder es geht endlich bey regenhafter Witterung die Blume in Fäulniß über, und überläßt das Samenkorn seinem Schicksale, welches denn auch bald darauf abfällt, und sich in der Erde festsetzt.

Säet man die Samenkörner in ein feuchtes Erdreich, so pflegen sie doch nur sehr selten vor der dritten Woche aufzukeimen. Die alsdenn sich zeigenden zwey Samenblätter haben eine herzförmige Gestalt, einen ganzen Rand, und eine fast stumpfe Spitze. Ob schon in jeder Blume nur ein einziges Samenkorn erzeugt wird, so ist doch die Fruchtbarkeit dieser Pflanze sehr beträchtlich, und erstreckt sich jährlich die Anzahl der Samenkörner von einer einzigen solchen Pflanze, wo nicht höher, doch gewiß auf acht- bis zehntausend. Virgil sagt daher auch schon von selbiger:

Faecundusque Rumex Malvaeque inuiaeque virebant.

Weil diese Pflanze vorzüglich ein feuchtes, lockeres, mit Sande vermishtes Erdreich liebt, worin sie nämlich Gelegenheit hat ihre Wurzeln recht tief zu treiben, und seitwärts weit auszubreiten: so sind daher ihre gewöhnlichsten Standörter feuchte Wiesen und Aecker, Wassergräben und Sümpfe. Weiset ihr aber das Schicksahl einen andern Boden an, so nimmt sie auch damit fürlieb. Sie kommt, mit Einem Worte, allenthalben fort, und sie ist auch überall in Europa einheimisch.

Man kennt diese Pflanze bisher fast nur einzig und allein von ihrer verhassten Seite. Man weiß, daß sich dieselbe, zum größten Nachtheil der Fluren, sehr oft auf den Aeckern und Wiesen einfindet, sich in kurzer Zeit sehr vermehrt, den ihr zunächst stehenden Gewächsen einen großen Theil ihres Nahrungsaftes entzieht, oder dieselben wohl gar verdrängt. Man weiß ferner, daß dieselbe, wegen ihrer sehr langen, tief in den

den Erdboden eindringenden Wurzeln, da, wo sie sich einmahl festgesetzt hat, überaus schwer wieder auszu-
rotten ist, und daß sie endlich als ein Futterkraut gar
nicht genüßet werden kann, weil fast alles Vieh einen
großen Widerwillen dagegen bezeigt, und sie nie an-
ders frißt, bis ihnen der Hunger recht sehr zusetzt.
Unter den Insecten findet man auch nur sehr wenige,
die ihre Nahrung aus dieser Pflanze ziehen, oder ihren
Aufenthalt darauf nehmen; und diese sind nament-
lich: der *Curculio Rumicis* Linn. dieser frißt die Blä-
ter auf ihrer Unterfläche an, und verzehrt große Porti-
onen davon, die angefressenen Stellen werden bald dar-
auf röthlich, und geben den Blättern ein fleckiges An-
sehen; der *Curculio Lapathi* Linn.; die *Aphis Rumi-*
cis L.; die *Phalaena fuliginosa* L.; die *Phalaena Ru-*
mici L. und die *Tenthredo Rumici* L. Daß jedoch
eben diese so geringschäßig und uninteressant scheinende
Pflanze sowohl in der Oekonomie, als in der Arzney-
Wissenschaft sehr brauchbar sey, beweisen viele damit
angestellte Versuche auf das zuverlässigste.

In der Oekonomie kann man die Wurzel dieser
Pflanze, wenn man sie im Herbst sammelt und wie
die Färberröthe behandelt, wegen des darin befindlichen
dauerhaften vortreflich gelben Farbestoffes, zum Färs-
ben der Manufacturen mit dem besten Erfolge anwen-
den. Außer dieser hochgelben Farbe, kann man auch
durch den Zusatz verschiedener in der Färberer gebräuch-
licher Körper, z. E. des *Salmiak*s, *Weinsteinrah-*
mes, *Allaunes*, *Gypses*, *Kochsalzes*, blauen und grü-
nen *Bitrioles*, der *Zinnsolution* u. blaßgelbe, orange-
gelbe, bräunliche, graue, gelbgrünliche, zeisiggrüne u.
Couleuren daraus hervorbringen.

Man wußte zwar schon vorlängst, daß das wässe-
rige *Decoct* von dieser Wurzel (welches als ein Wasch-
Wasser wider die Krätze gebraucht wird) die Haut mit
einer lange Zeit sichtbar bleibenden gelben Farbe über-

zöge; und es entstand daher die sehr wahrscheinliche Vermuthung, daß in der Wurzel dieser Pflanze ein brauchbares Farbewesen enthalten seyn müßte. Ob, und in wie fern aber diese Muthmaßung gegründet, und wie man am besten dieses Farbewesen ausziehen und anwenden könne, hat der Hr. geh. Ranzellen-Secretär J. G. Hahn zu Hannover, untersucht. Hellos versicherte, in seiner Färbekunst, daß ein Zeug, der königsblau gefärbt ist, und den gewöhnlichen Ansud mit Alaun und Weinstein erhalten hat, eine schöne braun-grüne Farbe, welche dem Halse oder der Spitze der Flügel bey wilden Venten gleich sieht, annehme, wenn man ihn zwey Stunden lang in einer Brühe kochen ließe, worin sich eine zulängliche Menge dieser Wurzel befinde. Diese Versicherung veranlaßte gedachten Hrn. Hahn, mit dieser Wurzel verschiedene Färbversuche anzustellen, um zu erfahren, in wie fern sie in der Färberey brauchbar, und ihre Farbe dauerhaft sey. Die Wurzel, deren er sich bey den Versuchen bediente, war schon anderthalb Jahr vorher gesammelt worden, wiewohl er gefunden hat, daß es keine Verschiedenheit der Farben verursache, ob sie frisch oder alt gebraucht wird. Ich werde nunmehr die Färbversuche, die er mit dieser Wurzel angestellt, und im 1 und 2 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774 bekannt gemacht hat, erzählen, nachdem ich noch zuvor, zu Vermeidung öfterer Wiederholungen, die Anmerkung gemacht habe, wie das gefärbte Tuch sammtlich 8 Wochen, zum Theil in den heißesten Sommermonathen, Tag und Nacht in der freyen Luft gehangen hat, und daß mithin die Veränderungen, die ich in Ansehung der Dauer oder der Vergänglichkeit der Farbe anführen werde, allemahl diejenigen sind, welche nach Ablauf dieser Zeit wahrgenommen worden.

Erster Versuch. Man ließ Tuch in Wasser eine halbe Stunde kochen, und es nachher noch 24 Stunden
darin

darin liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

1. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine röthlichgraue Farbe.
2. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe, die einen röthlichen Schein hat.
3. Mit 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eine röthlichgraue Farbe.

Diese Farben verlieren sich gänzlich.

4. Mit 2 Th. Kochsalz und 1 Th. Wurzel, eine bräunliche Farbe, die, schief gegen das Licht gehalten, ins Gelbe spielt.

Diese Farbe wird etwas lichter, bleibt sich aber vollkommen ähnlich.

5. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine sehr gesättigte goldgelbe Farbe.
6. Mit 2 Th. Weinsteinrahm und 1 Th. Wurzel, eine gesättigte gelbe Farbe, die sich zum Citronengelben neigt.
7. Mit 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine gelbe Farbe, wie Nummer 5.

Diese Farben verwandeln sich in röthlichbräunliche.

8. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine schwache gelbe Farbe, die ins Graue fällt.
9. Mit 2 Th. Salmiak und 1 Th. Wurzel, eine etwas gesättigtere, aber doch noch schwache gelbe Farbe.
10. Mit 1 Th. Salmiak und 2 Th. Wurzel, eine Farbe, wie die vorhergehende.

Diese Farben verändern sich fast gar nicht.

11. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine sehr blasse gelbe Farbe.
12. Mit 2 Th. Alaun und 1 Th. Wurzel, eben dergleichen.
13. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine blasse gelbe Farbe, die aber doch etwas gesättigter ist.

Diese Farben verschwinden ganz.

14. Mit gleichen Theilen gebrannten Gyps und Wurzel, eine erdgelbe Farbe, die ins Röthliche scheint.
15. Mit 2 Th. Gyps und 1 Th. Wurzel, eben diese, aber etwas hellere Farbe.

Diese Farben werden zu einem schmutzigen Grau.

16. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine angenehme helle gelbe Farbe, die ins Citronengelbe fällt.
17. Mit 32 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eben solche, nur noch etwas hellere, Farbe.

18. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine sehr gesättigte citronengelbe Farbe.
19. Mit 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eben dergleichen.
20. Mit 6 Th. Zinnauflösung und 4 Th. Wurzel, eine schwefelgelbe Farbe.

Nummer 20 bleibt sich ähnlich; die übrigen verwandeln sich in bräunlichgelbe Farben.

21. Mit gleichen Theilen Quecksilberauflösung und Wurzel, eine pomeranzengelbe Farbe.
22. Mit 1 Th. Quecksilberauflösung und 2 Th. Wurzel, eine gelblichgraue Farbe.

Die erstere Farbe wird etwas lichter, die andere fällt nunmehr mehr ins Gelbe.

23. Mit gleichen Theilen Wismuthauflösung und Wurzel, eine pomeranzenartige gelbe Farbe.
24. Mit 1 Th. Wismuthauflösung und 2 Th. Wurzel, eine dunkelgraue Farbe.

Die erstere Farbe verliert gar nichts, und die letztere verschwindet ganz.

25. Mit gleichen Theilen Silberauflösung und Wurzel, eine sehr gesättigte pomeranzenartige gelbe Farbe.
26. Mit 1 Th. Silberauflösung und 2 Th. Wurzel, eine gelbgraue Farbe.

Die erstere Farbe wird etwas, aber kaum merklich dunkler, und die letztere verliert sich ganz.

27. Mit gleichen Theilen Zinkauflösung und Wurzel, eine schwache gelbe Farbe, die einen röthlichen Schein hat.

28. Mit 1 Th. Zinkauflösung und 2 Th. Wurzel, eben diese Farbe, nur daß sie etwas lichter ist.

An beyden Farben ist keine Veränderung wahrzunehmen.

29. Mit gleichen Theilen Salzsäure und Wurzel, eine schmutzige erdgelbe Farbe.
30. Mit 1 Th. Salzsäure und 2 Th. Wurzel, eben dergleichen.

Diese Farben verwandeln sich in ein schmutziges Grau.

31. Mit gleichen Theilen Vitriolgeist und Wurzel, eine angenehme aber schwache hellgelbe Farbe.

32. Mit

32. Mit 1 Th. Vitriolgeist und 2 Th. Wurzel, eine mehr gesättigte gelbe Farbe, die ins Citronengelbe fällt.

Die erstere Farbe verändert sich nicht, die letztere wird dunkler.

33. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbräunliche Farbe, die, schief gegen das Licht gehalten, ins Gelbe spielt.

34. Mit 1 Th. grünen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine dunkelgraue Farbe, die, von der Seite betrachtet, kaum merklich ins Gelbe spielt.

35. Mit 5 Th. grünen Vitriol gegen 8 Th. Wurzel, eine dunkelgraue Farbe.

36. Mit 7 Th. grünen Vitriol gegen 8 Theile Wurzel, eine Farbe wie Nr. 33, nur daß sie etwas dunkler ist.

37. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine grüne Farbe.

38. Mit 1 Th. blauen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine grünlichgelbe Farbe.

Alle diese Farben verhalten sich sehr gut, und verlieren zum Theil gar nichts. Nr. 35 ist eine angenehme graue Farbe.

39. Mit 3 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm, und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

40. Mit 2 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine angenehme, ins Citronengelbe fallende Farbe.

41. Mit gleichen Theilen Alaun, Weinsteinrahm und Wurzel, eine dunkelgelbe Farbe, die nicht angenehm ist.

42. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine schöne citronengelbe Farbe.

Diese Farben werden sämmtlich bräunlich und unbrauchbar.

43. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, und 1 Th. Weinsteinrahm, eine schöne und lebhafte gelbe Farbe, die sich zum Citronengelben neiget.

44. Mit 1 Th. Weinsteinrahm, 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine schöne und glänzende Strohfarbe.

Beide Farben werden röthlich.

45. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine ganz angenehme und glänzende Strohfarbe.

Diese Farbe bleibt sich ähnlich, und würde brauchbar seyn, wenn nicht das Tuch rauch anzufühlen wäre, und mithin von den salinischen Zusätzen angegriffen würde.

46. Mit gleichen Theilen Alaun, Rochsalz und Wurzel, eine schmutzige graugelbe Farbe.

47. Mit 2 Th. Alaun, 2 Th. Wurzel und 1 Th. Rochsalz, eine dunkelgelbe Farbe.

48. Mit 2 Th. Rochsalz, 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe, die nicht unangenehm ist.

49. Mit 2 Th. Gyps, 1 Th. Alaun, und 2 Th. Wurzel, eine gar schwache gelbe Farbe.

Nr. 46 und 47 bleiben sich ähnlich, werden aber unangenehm. Nr. 48 verwandelt sich ganz, und Nr. 49 bleibt unveränderlich.

50. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung, Rochsalz und Wurzel, eine sehr schöne und glänzende Strohfarbe.

Diese Farbe hat in zween Monathen fast gar nichts verloren. Man ließ das Tuch hierauf noch 2 Sommermonathe an der freyen Luft hängen, nach deren Ablauf die Farbe zwar etwas blaß oder heller geworden war, ihr liebliches Ansehen aber beständig behielt. Je dampfender die Salpetersäure und je gesättigter das Königswasser mit Zinn ist, desto schöner, dauerhafter und glänzender wird die Farbe.

51. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Rochsalz und 2 Th. Wurzel, eine schöne und glänzende Strohfarbe.

52. Mit 2 Th. Rochsalz, 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine schöne Strohfarbe, die aber nicht so glänzend ist.

Beide Farben verhalten sich sehr gut, und sind brauchbar.

53. Mit 1 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Rochsalz und 2 Th. Wurzel, eine schöne und glänzende gelbe Farbe, die sich zum Citronengelben neiget.

54. Mit gleichen Theilen Rochsalz, Weinsteinrahm und Wurzel, eine schöne gelbe Farbe.

Die erstere Farbe wird etwas, aber kaum merklich, röthlich, die letztere aber bräunlich.

55. Mit 1 Th. Weinsteinrahm, 1 Th. Rochsalz und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

56. Mit

56. Mit 2 Th. Weinsteinrahm, 1 Th. Rochsalz und 2 Th. Wurzel, eine angenehme gesättigte gelbe Farbe.

57. Mit 2 Th. Rochsalz, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine angenehme hellgelbe Farbe.

Diese Farben verändern sich kaum merklich.

58. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol, Rochsalz und Wurzel, eine helle gelblichbraune Farbe.

59. Mit 2 Th. Rochsalz, 1 Th. grünen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine angenehme bräunlichgelbe Farbe, die etwas heller, als die vorhergehende, ist.

60. Mit 1 Th. grünen und 1 Th. blauen Vitriol, und 2 Th. Wurzel, eine bräunliche Farbe, die ins Gelbe spielt.

Diese Farben sind sehr beständig.

61. Mit 16 Th. Weinessig, 2 Th. Rochsalz und 2 Th. Wurzel, eine etwas dunkle gelbe Farbe.

62. Mit 32 Th. Weinessig, 2 Th. Rochsalz und 2 Th. Wurzel, eine schöne und glänzende citronengelbe Farbe.

Diese Farben werden etwas dunkler.

63. Mit 1 Th. Salmiak, 1 Th. blauen Vitriol und 2 Th. Wurzel, eine grünliche Farbe, fast wie Olivengrün.

64. Mit 2 Th. Salmiak, 1 Th. Pottasche und 2 Th. Wurzel, eine dunkle erdgelbe Farbe.

Die erstere Farbe verändert sich nicht, die letztere wird zu einem schmutzigen Grau.

Zweiter Versuch. Man ließ Tuch eine halbe Stunde in Wasser kochen, und legte es hierauf 24 Stunden in Weinessig. Dieses Tuch nahm folgende Farben an.

65. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine erdgelbe Farbe.

66. Mit gleichen Theilen Rochsalz und Wurzel, eine etwas hellere erdgelbe Farbe.

67. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine schlechte graugelbe Farbe.

68. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine Strohsfarbe, die keinen Glanz hat.

69. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine etwas dunkle citronengelbe Farbe.

70. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine nicht unangenehme hellgelbe Farbe.

71. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

72. Mit

- 72. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine blaßgelbe Farbe.
- 73. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine Strohfarbe, die nicht angenehm ist.
- 74. Mit 1 Th. Rochsalz, 2 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine blässere gelbe Farbe, die ebenfalls nicht lieblich ist.
- 75. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgraue Farbe.
- 76. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgrüne Farbe.

Nr. 69 wird zu einer pomeranzenartigen gelben Farbe. Nr. 70 verliert sich ganz. Die übrigen Farben aber verlieren fast gar nichts, oder doch kaum merklich. Diese Vorbereitung gibt sehr dauerhafte Farben, allein sie fallen sämmtlich matt aus und haben keinen Glanz.

Dritter Versuch. Das Tuch, welches man mit Rochsalz eine halbe Stunde lang hatte kochen, und in dem erkalteten Salzwasser noch 24 Stunden liegen lassen, erhielt folgende Farben.

- 77. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine angenehme röthliche Farbe.
- 78. Mit gleichen Theilen Rochsalz und Wurzel, eben diese Farbe.
- 79. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine blasse Strohfarbe.
- 80. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine sehr gesättigte gelbe Farbe, die sich der Pomeranzenfarbe nähert.
- 81. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine gesättigte Strohfarbe, welche matt ausfällt.
- 82. Mit 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine schöne Strohfarbe.
- 83. Mit gleichen Theilen Alaun, Gyps und Wurzel, eine hellgelbe Farbe.
- 84. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die kaum etwas Gelbliches zeigt.
- 85. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeisiggrüne Farbe.

Die

Die drei letztern Farben verlieren nichts. Nr. 82 bleibt sich ähnlich und ist brauchbar. Die übrigen Farben verschwinden ganz, oder verwandeln sich in bräunliche.

Vierter Versuch. Man ließ Tuch mit so viel Salmiak, als es schwer war, in Wasser eine halbe Stunde kochen, und es hierauf noch 24 Stunden in dieser Brühe liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

86. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine röthliche Farbe, die fast fleischfarbig ist.

87. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eben dergleichen.

88. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine ins Röthliche fallende gelbe Farbe.

89. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine ins Graue fallende blaßgelbliche Farbe.

90. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine schöne, ins Citronengelbe fallende Farbe.

91. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine schöne Strohfarbe.

Nr. 90 wird rothbräunlich. Die übrigen Farben verschwinden ganz.

92. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine lebhaft gelbe Farbe.

93. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine schöne, ins Citronengelbe fallende Farbe.

94. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Kochsalz und 2 Th. Wurzel, eben diese Farbe, nur daß sie etwas mehr Glanz hat.

Nr. 93 wird merklich blässer. Die übrigen Farben verlieren wenig, und bleiben sich völlig ähnlich.

95. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe.

96. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine nicht unangenehme hellgrüne Farbe.

Die letztere Farbe spielt nunmehr ins Gelbe; und die erstere wird etwas lichter.

Fünfter Versuch. Man ließ Tuch in Wasser, worin so viel Kochsalz und Salmiak, als das Tuch schwer war, aufgelöst worden, eine halbe Stunde lang kochen, und es hierauf noch 24 Stunden darin liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

97. Mit

97. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine röthlichgraue Farbe, wie die natürliche Farbe der Wurzel Nr. 1.
98. Mit gleichen Theilen Kochsalz und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die, von der Seite betrachtet, ins Gelbliche spielt.
99. Mit 1 Th. Salmiak und 2 Th. Wurzel, eine schwefelgelbe Farbe.
100. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine blasse aber glänzende Strohfarbe.
101. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine citronengelbe Farbe.
102. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine schöne und glänzende citronengelbe Farbe.
103. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine sehr schwache gelbe Farbe.
104. Mit 12 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine dunkle, zum Pomeranzengelb sich neigende Farbe.

Alle diese Farben verschwinden entweder ganz, oder verwandeln sich in unangenehme Farben.

105. Mit 1 Th. Alaun, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe, die nicht unangenehm ist.
106. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine schöne Strohfarbe.

Die erstere Farbe verändert sich fast gar nicht. Die letztere wird zwar etwas blässer, bleibt aber doch völlig brauchbar.

107. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine ins Gelbliche spielende bräunlichgraue Farbe.
108. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine hellgrüne Farbe, die einen gelblichen Schein hat.

Jene Farbe verliert das Graue, und wird bräunlichgelblich; diese wird etwas lichter.

Sechster Versuch. Man ließ drey Theile Salmiak mit 2 Theilen Alaun, in Wasser auflösen, alsdenn darz in, eine halbe Stunde lang, Tuch kochen, und solches in diesem Bade noch 24 Stunden liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

109. Mit einem Theile Wurzel ohne Zusatz, eine besondere und schöne glänzende röthliche Farbe.
110. Mit 2 Theilen Wurzel ohne Zusatz, eine beynah fleischfarbige.

III. Mit

- 111. Mit gleichen Theilen Rochsalz und Wurzel, eine röthlichbraune Farbe, die einen gelben Schein hat.
- 112. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine Strohfarbe.
- 113. Mit Alaun und Wurzel in eben der Proportion, eine schöne citronengelbe Farbe.
- 114. Mit Weinsteinrahm und Wurzel in eben der Proportion, eine schöne gesättigte citronengelbe Farbe, die etwas dunkler ist.
- 115. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine schöne citronengelbe Farbe.
- 116. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine Farbe, wie Nr. 109.
- 117. Mit 1 Th. Weinsteinrahm, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine sehr schöne citronengelbe Farbe.
- 118. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.
- 119. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine citronengelbe Farbe.
- 120. Mit 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eben dergleichen.
- 121. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Rochsalz und 2 Th. Wurzel, eine ausnehmend schöne schwefelgelbe Farbe.
- 122. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine graugelbe Farbe.
- 123. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine helle gelblichgrüne Farbe.

Diese Vorbereitung des Tuches gibt zwar überaus schöne und glänzende Farben; sie sind aber, bis auf die Farbe Nr. 123, die beständig ist, gar nicht dauerhaft, sondern verschwinden entweder gänzlich, oder verwandeln sich doch solchergestalt, daß sie nicht brauchbar bleiben.

Siebenter Versuch. Man ließ 3 Theile Rochsalz, eben so viel Salmiak und 2 Theile Alaun in Wasser auflösen, hierauf in selbigem, eine halbe Stunde lang, Tuch fochen, und es in diesem nach und nach erkalteten Bade noch 24 Stunden liegen. Die Farben, welche dieses Tuch angenommen hat, sind folgende.

- 124. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine gelblichbraune Farbe.

125. Mit

125. Mit gleichen Theilen Rochsalz und Wurzel, eine ins Röthliche fallende hellbraune Farbe.

126. Mit Salmiak und Wurzel, in eben der Proportion, eine graugelbliche Farbe.

127. Mit Gyps und Wurzel in eben der Proportion, eine besondere röthlichbraune Farbe.

128. Mit 1 Th. Weinsteinrahm, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine nicht unangenehme dunkelgelbe Farbe.

Diese Farben verschwinden, oder verwandeln sich in graue.

129. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine glänzende lichtgelbe Farbe.

130. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

131. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine Strohfarbe.

132. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

133. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine blasse gelbe Farbe.

134. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die einen gelblichen Schein hat.

135. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeisiggrüne Farbe.

Diese Farben verhalten sich sämmtlich sehr gut, und bleiben brauchbar.

Achter Versuch. Man ließ so viel Gyps, als das Tuch schwer war, mit Wasser eine halbe Stunde lang kochen; alsdenn den Kessel vom Feuer nehmen, damit der Gyps zu Boden fallen konnte; hernach die Brühe behutsam abgießen, und in derselben, eine halbe Stunde, Tuch kochen. Dieses Tuch, welches in der nach und nach erkalteten Gypsbrühe 24 Stunden gelegen hatte, hat folgende Farben angenommen.

136. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine röthlichgraue Farbe.

137. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine schwache gelbe Farbe, die nicht unangenehm ist.

138. Mit gleichen Theilen Rochsalz und Wurzel, eine graue Farbe.

139. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe.

140. Mit

140. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine dunkelgelbe Farbe.

Diese Farben verschwinden gänzlich, oder werden zu schlechten grauen Farben.

Neunter Versuch. Man ließ gleiche Theile Gyps und Alaun mit einander eine halbe Stunde lang kochen, und alsdenn so lange ruhig stehen, bis das Wasser klar und hell geworden war. In diesem behutsam abgegossenen Wasser ließ man Tuch eine halbe Stunde kochen, und es darin noch 24 Stunden liegen. Die Farben, welche dieses Tuch annimmt, sind folgende.

141. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine sehr gesättigte dunkle pomeranzenartige gelbe Farbe.

142. Mit gleichen Theilen Rochsalz und Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe, die ganz angenehm ist.

143. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine lichte aber schwache gelbe Farbe.

144. Mit Weinsteinrahm und Wurzel in eben der Proportion, eine ganz angenehme gelbe Farbe, die ins Citronengelbe fällt.

145. Mit Gyps und Wurzel in eben der Proportion, eine dunkle, pomeranzenartige, gelbe Farbe.

146. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine dunkle gelbe Farbe.

147. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine dunkle erdgelbe Farbe.

148. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine graue Farbe, die ins Gelbe spielt und nicht unangenehm ist.

Die fünf erstern Farben werden grau. Nr. 146 wird etwas dunkler; und die beyden letztern Farben verändern sich gar nicht.

Zehnter Versuch. Man ließ gleiche Theile Alaun und Pottasche mit einander kochen; jedoch ward die Pottasche nur erst hinzu gesetzt, als der Alaun bereits einige Minuten gekocht hatte. Nachdem das Aufbrausen, welches durch die Vereinigung des Alkali mit dem Vitriolsäuren des Alauns entsteht, sich gelegt hatte, ließ man in dieser Brühe Tuch eine halbe Stunde lang kochen, und es alsdenn noch 24 Stunden darin liegen. Dieses solchergestalt vorbereitete Tuch hat folgende Farben angenommen.

Dec. Enc. XX Th.

3

149. Mit

149. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine unangenehme bräunlichgraue Farbe.

150. Mit gleichen Theilen Rochsalz und Wurzel, eine schwache falbe Farbe, beynähe wie die so genannte Ruß- oder Wurzelfarbe.

151. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine schwache hellgelbe Farbe, welche schmutzig ausfällt.

Diese Farben verschwinden ganz.

152. Mit gleichen Theilen Weinsteinrahm und Wurzel, eine besondere dunkelgraue Farbe.

153. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine bräunlichgelbe Farbe.

Die letztere Farbe verliert nichts; die erstere wird etwas lichter.

154. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine hellbraune Farbe, die ins Gelbe spielt und nicht unangenehm ist.

155. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgrüne Farbe.

Die letztere Farbe wird gelblicher; die erstere aber ist unveränderlich und eine ganz brauchbare Farbe.

Filfter Versuch. Man that ungefähr ein halbes Loth von der Grindwurzel klein geschnitten in ein Glas, feuchtete sie mit gegohrtem Urin an, und setzte alsdenn an der Luft gelöschten Kalk hinzu. Dieses Mengsel, nachdem es verschiedentlich umgerührt worden, ließ man in dem mit einer nassen Blase fest zugebundenen Glase vier Wochen stehen. Hierauf that man von dieser Mischung, die eigentlich in einer andern Absicht vorgenommen worden war, etwas wenig in Wasser, und ließ darin Tuch kochen. Dieses Tuch hat eine dunkle oder bräunlichgelbe Farbe angenommen, die zwar an der Luft unverändert geblieben, allein sie fällt matt und unangenehm aus, und ist unbrauchbar.

Zwölfter Versuch. Man lösete Alaun in Wasser auf, ließ darin Tuch, welches viernahl so schwer war als der Alaun, eine halbe Stunde kochen, und hernach noch 24 Stunden in diesem Alaunbade liegen. Dieses Tuch nahm folgende Farben an.

156. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine röthlichbräunliche Farbe.

157. Mit

157. Mit gleichen Theilen Rochsalz und Wurzel, eine graugelbliche Farbe, die ins Röthliche spielt.
158. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine sehr blasse Strohfarbe.
159. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine Farbe, wie Nr. 157.
160. Mit gleichen Theilen Salmiak und Wurzel, eine gesättigte dunkelgelbe Farbe.
- Diese Farben verschießen ganz oder werden grau.
161. Mit 1 Th. Weinsteinrahm, 2 Th. Gyps und 2 Th. Wurzel, eine dunkle gelbe Farbe, die nicht unangenehm ist.
162. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine dunkle gelbe Farbe.
163. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine schöne gesättigte citronengelbe Farbe.
164. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Rochsalz und 2 Th. Wurzel, eine sehr schöne Strohfarbe.
165. Mit 1 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Rochsalz und 2 Th. Wurzel, eine blasse gelbe Farbe.
166. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine schwache bräunliche Farbe, die ins Gelbe spielt.
167. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeisiggrüne Farbe.

Die Farbe Nr. 166 wird grau. Nr. 167 ist unwandelbar, aber das Tuch ist rauh anzufühlen, und diese Farbebrühe daher nicht zu gebrauchen. Die übrigen Farben verlieren kaum merklich, und sind insgesamt brauchbar.

Dreizehnter Versuch. Man ließ Tuch mit halb so vielern Weinsteinrahm, als es schwer war, in Wasser kochen, und es hierauf noch 24 Stunden in dieser Brühe liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

168. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine bräunlichgraue Farbe, die ins Gelbe fällt.
169. Mit gleichen Theilen Rochsalz und Wurzel, eine bräunliche Farbe.
170. Mit gleichen Theilen Alaun und Wurzel, eine hellgelbe Farbe.
171. Mit 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine blasse Strohfarbe.

172. Mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine blasse aber glänzende Strohfarbe.

173. Mit gleichen Theilen Gyps und Wurzel, eine schmutzige graugelbe Farbe.

174. Mit 16 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine angenehme lichte Farbe.

175. Mit 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine röthlichgelbe Farbe.

Die Farbe 174 wird röthlichgelb; die übrigen gehen ganz verloren.

176. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Rochsalz und 2 Th. Wurzel, eine sehr schöne und glänzende Strohfarbe, die sich dem Citronengelben nähert.

177. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung, Rochsalz und Wurzel, eine eben so schöne, aber etwas hellere und noch lebhaftere Farbe.

Die erstere Farbe wird etwas röthlich, und die letztere etwas blässer, bleibt sich aber völlig ähnlich und verliert ihr liebliches Ansehen nicht.

178. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine graue Farbe, die einen gelben Schein hat.

179. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgrüne Farbe.

Beide Farben werden etwas lichter.

Vierzehnter Versuch. Man lösete 4 Theile Alaun und 1 Theil Weinsteinrahm in siedendem Wasser auf, ließ alsdenn Tuch eine halbe Stunde lang darin kochen, und hernach noch 24 Stunden darin liegen. Dieses Tuch hat folgende Farben angenommen.

180. Mit der Wurzel ohne Zusatz, eine gelbe Farbe.

Man kann auf diese Weise alle Schattierungen der gelben Farbe, von der Strohfarbe bis zum Olivengrün, erhalten, nachdem man von der Wurzel viel oder wenig in die Brühe thut; und diese Farben verhalten sich sämmtlich an der Luft sehr gut, und verlieren kaum merklich.

181. Mit gleichen Theilen Rochsalz und Wurzel, eine graue Farbe.

182. Mit 24 Th. Weinessig und 1 Th. Wurzel, eine sehr gesättigte gelbe Farbe, welche matt ausfällt.

183. Mit 1 Th. Weinsteinrahm und 2 Th. Wurzel, eine blasse gelbe Farbe, die nicht unangenehm ist.

184. Mit

184. Mit 1 Th. Alaun und 2 Th. Wurzel, eine hellgelbe Farbe.

Diese Farben verlieren zwar nicht viel, werden aber unangenehm.

185. Mit gleichen Theilen Zinnauflösung und Wurzel, eine sehr gesättigte hellgelbe Farbe.

186. Mit 1 Th. Zinnauflösung und 2 Th. Wurzel, eine sehr gesättigte citronengelbe Farbe, die angenehm ist.

187. Mit 2 Th. Zinnauflösung, 1 Th. Rochsalz und 2 Th. Wurzel, eine schöne gelbe Farbe, die sich zur Citronen-Farbe neiget.

Die beyden ersten Farben werden dunkler; die letztere verändert sich nicht.

188. Mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Wurzel, eine gelblichgraue Farbe.

189. Mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Wurzel, eine zeisiggrüne Farbe.

Beide Farben bleiben unverändert.

Diese Versuche beweisen zur Genüge, daß in der Grindwurzel nicht nur eine starke färbende Substanz befindlich ist, sondern daß sie auch mit keinem einzigen Farbenzusatz ihre färbende Kraft versagt. Ein und anderer Versuch im Großen hat eben dieses bestätigt. Ihre Farben, insonderheit die Strohfalten, sind zum Theil sehr schön und dauerhaft; und es wäre daher zu wünschen, daß sie in der Färberey bekannter und gebräuchlich werden möchte.

Ein anderer Gebrauch, den man von dieser Pflanze, und besonders von ihrer Wurzel und ihren Samen-Körnern in der Oekonomie machen kann, verdient eben sowohl, als ersterer, angemerkt zu werden. Es besitzt nämlich dieselbe alle zum Färben des Leders erforderliche Bestandtheile und Eigenschaften, und man kann sich ihrer zur Zubereitung aller Sorten von Häuten, sie mögen von feiner oder grober Textur seyn, mit Nutzen bedienen. Ihr Werth wird in diesem Falle um so mehr erhöht, da sie zugleich zum Färben des Leders angewendet werden kann.

In der Arzeneywissenschaft hat man sich dieser Pflanze schon vor vielen Jahrhunderten zur Heilung verschiedener Krankheiten bedient. Sie hat aber, so wie tausend andere brauchbare Arzeneymittel, das Schicksahl gehabt, nach und nach vergessen und unter die Anzahl der veralteten Medicamente gesetzt zu werden. Nach neuern Versuchen und Wahrnehmungen kann man ihr aber keinesweges das gegründete Lob entziehen, daß sie nicht eine in verschiedenen wichtigen Krankheiten und Uebeln brauchbare Pflanze sey. Ihre Haupteigenschaften bestehen vorzüglich darin, daß sie alle Säfte des Körpers, besonders aber das Geblüt, ausnehmend reinigt, die darin befindlichen Unreinigkeiten durch den Stuhlgang oder durch den Urin ausführt, und den geschwächten Theilen des Körpers, vornehmlich des Unterleibes, ihre Stärke wieder gibt. Man wird diese vortreffliche Eigenschaften der Grindwurzel um so weniger in Zweifel ziehen, wenn man bedenkt, daß das Grindwurzelgeschlecht mit dem Rhabarbergeschlechte in der nächsten Verwandtschaft stehe.

Innerlich wird diese Gattung der Grindwurzel verschiedenen wichtigen Krankheiten und Uebeln als ein sehr bewährtes Arzeneymittel entgegen gesetzt, als: dem Scorbut, der Gicht, dem Podagra, dem Zittern der Glieder, (wenn solches durch eine gichtische, scorbutische Materie verursacht wird,) dem Lendenweh, dem hartnäckigsten Samenflusse, dem weißen Flusse, dem tollen Hundsbiß, und der Wassersucht. Ferner bedient man sich dieser Pflanze zu Heilung der hartnäckigsten Durchfälle und rothen Ruhren, der Wechselfieber und der Gelbsucht, wie auch der alten bösarigen unheilbar scheinenden Geschwüre, wo statt des Eiters nur eine wässerige fressende Gauche (Ichor) wegfließt. Wegen ihrer seifenartigen, blutreinigenden und abführenden Eigenschaft vergleicht man sie mit der

Gar-

Sarsaparille, und glaubt, daß man diese Grindwurzel derselben recht gut substituiren könne.

Ihr äußerlicher Gebrauch erstreckt sich hauptsächlich auf die Krätze und andere scorbutische Ausschläge der Haut. Die Methode, sie in diesen Uebeln anzuwenden, ist verschieden. Einige bedienen sich des aus ihrer Wurzel mit Wasser bereiteten Decoctes, oder des daraus destillirten Wassers, zum Waschen der mit Krätze, Finnen u. d. gl. behafteten Theile. Andere bereiten ein Decoct von der Wurzel mit Essig, und waschen sich damit. Noch andere bestreichen die krätzigen Theile mit dem ausgepreßten Saft der Wurzel. Nach Chomel's Berichte wird aus der Wurzel dieser Pflanze, der Alantwurzel (*Rad. Enulæ*,) und dem Schwefel, eine in Frankreich sehr gebräuchliche Grind-Salbe verfertigt. Das wässerige Decoct von dieser Wurzel hat man auch als ein Gurgelwasser in der Mundhöhle sehr bewährt gefunden.

Viele Landleute bedienen sich der gepulverten Wurzel oder Samenkörner dieser Pflanze mit Nutzen wider lange anhaltende Diarrhöen und rothe Ruhren ihres Viehes.

Da diese Pflanze, wegen ihrer ansehnlichen Größe, sehr viel Nahrung zu ihrem Fortkommen gebraucht, so befördert sie auf eine zuverlässige Art das Austrocknen der Sümpfe, macht dieselben urbar, und beweiset sich also auch hierin nutzbar.

D. J. P. Kälting Abhandlung von der spitzblättrigen Grind-Wurzel und deren nutzbarem Gebrauche, st. im 20 und 21 St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. v. J. 1774.

2. Krausblättrige Grindwurzel, Frauser Ampfer, wilder Toback, Krötenblätter, *Lapathum folio acuto crispo C. B. Tourn. & Raj. Lapathum acutum crispum J. B. & Tab. Lapathum acutum minus Park. Rumex crispus, valvulis integris graniferis, foliis lanceolatis undulatis acutis Linn. Fr. Patience sauvage fraîche.* Diese Pflanze findet sich in

ganz Europa an feuchten Orten, und ist, weil sie sich stark vermehrt, und durch ihre breite mageren Blätter vielen Platz einnimmt, auf Wiesen ein beschwerliches Unkraut, auf dessen Ausrottung sorgfältige Landwirthe bedacht seyn müssen. Ihre Wurzel ist fortwährend. Ihr Stängel wächst aufrecht, und gemeiniglich über 3 Fuß hoch. Ihre Blätter sind am Rande beständig gefalten oder kraus; die untern stumpf und nach dem Stiele zu etwas ausgeschnitten, die obern aber lang lanzenförmig. Ihre unansehnliche Blumen kommen im May und Jun. in dichten, nacketen und rispenförmigen Aehren in dem Winkel der Blätter und an dem Gipfel der Aeste, zum Vorschein. Die Blumenblättchen sind groß, und jede mit einer gelben Warze besetzt. Wo man für nützlich erachtet, sie anzupflanzen, kann dieses, wie bey der Mönchsrhabarber, durch den Samen oder auch durch die Zertheilung der Wurzeln geschehen. Das Vieh läßt sie, zumahl wenn sie schon etwas alt ist, stehen. Ihre Wurzel, welche zu Paris öfters statt der falschen Rhabarber verkauft wird, ist bitter und gelinde zusammenziehend. In Norwegen wird sie häufig nicht nur frisch und gequetscht äußerlich, sondern auch das damit gekochte Wasser innerlich in der Kräße und in der Gelbsucht gegeben. Die Viehärzte bedienen sich des leßtern, räudiges Vieh damit zu waschen, und geben sie auch innerlich in der Ruhr des Rindviehes. Hr. Prof. Gleditsch hat die ganze Wurzel nebst den Gipfeln der Pflanze, wann sie schon in Samen geschossen ist, zum Färben des Leders nützlich befunden. Ihre Blätter, welche in Amerika, auch in Thüringen, statt eines Zugemüses wie Spinat gekocht und genossen werden, (daher diese Pflanze auch perennirender Spinat genannt wird,) und, so lange sie noch jung sind, zu dieser Absicht taugen, so bald sie aber älter werden, ganz zähe und dadurch unbrauchbar sind, werden in einigen Gegenden statt des Tobackes geraucht,

raucht, und sind wenigstens unschädlicher, als der schlechte Toback.

Von so genannten wilden Toback, s. Schrebers neue Cameral-schr. 9 Th. Lpz. 1767, gr. 8. S. 210 — 212.

Aus ihren Samen kann man, wenn sie getrocknet sind, Mehl und Brod machen.

3. Stumpfblättrige Grindwurzel, gemeine breitblättrige Mengelwurz, *Lapathum folio minus acuto* C. B. *Lob. & Tourn.* *Lapathum vulgare folio obtuso* J. B. & *Raj.* *Lapathum sylvestre vulgatius* Park. *Lapathum sylvestre folio minus acuto* Gerard. *Rumex agrestis* Cord. *Rumex obtusifolius*, valvulis dentatis graniferis, foliis cordato-oblongis obrusiusculis crenulatis *Linn.* Sie wächst in Südermannland, England, Frankreich, Deutschland und in der Schweiz, wild. Ihre Blätter sind herzförmig, länglich, stumpf, am Rande schwach eingekerbt, auch zuweilen etwas kraus. Ihre Blumen zeigen sich im August, und stehen in dichten, ährenförmigen, und durch kleine Blätter unterbrochenen Rispen beisammen. Unter den Zwitterblumen befinden sich hin und wieder weib. und männliche. Ihre Wurzel ist beständig. Man kann sie, wie die Mönchshabarber fortpflanzen, und muß sie eben so behandeln. Das Vieh läßt sie stehen.

4. Italienische Grindwurzel, langblättriger Gartenampfer, Geduldkraut, Patienzkraut, *Lapathum hortense folio oblongo* C. B. *Rumex sativus* Cord. *Rumex hortensis vel alter* Trag. *Rumex Patientia*, valvulis integerrimis, vnica granifera, foliis cordatis *Linn.* *Britannica antiquorum*, wird von einigen für die Mönchshabarber ausgegeben, und in Frankreich, dem südlichen Deutschland, der Schweiz, und einigen andern Ländern, unter dem Nahmen *Patientia*, auch *Oseille françoise*, als ein vorzügliches Küchengartengewächs häufig gebauet und verspeiset. In hiesigen Gegenden ist sie noch wenig bekannt, und nur

hier und da in einigen wohlbestellten Gärten zu finden. Die Wurzeln sind gelb, groß und lang; es erfordert also diese Pflanze zum besten Wachsthum tiefes Erdreich. Diese Wurzeln sind perennirend, und treiben, nach dem Alter der Pflanze, eine große Menge starke, längliche, zugespitzte, dunkelgrüne Blätter, welche vom ersten Anfange des Frühlinges bis zum spätesten Ende des Herbstes, nach der Lage und Güte des Bodens, alle 2, 3 oder 4 Wochen abgeschnitten werden können, und immer unglaublich schnell wieder heran wachsen. Wenn man diese Blätter ein Par Monate wachsen läßt, werden sie sehr stark und groß, oft einen Fuß lang, und 2, 3 bis 4 Zoll breit. Die Blätter stehen an langen saftigen Stielen, welche man, wenn sie auch noch so groß sind, eben so wohl, als die größten und stärksten Blätter selbst, zur Speise gebraucht, indem sie beim Kochen vollkommen so marbig, mürbe und wohlschmeckend werden, als die von den zärttesten Pflanzen. Die Pflanze trägt, vom zwenten Jahre an, jährlich, an starken 3 bis 4 Fuß hohen Stängeln, in dreyfach geflügelten zähen braunen Capseln, eine Menge glatte, glänzende, dreneckige, längliche, an beyden Enden zugespitzte Samen, welche, wenn sie recht reif sind, eine helle Nußfarbe haben.

Der Name Geduld = oder Patienzkraut kommt dieser Pflanze im eigentlichsten Verstande zu, indem dieselbe in allen Lagen, in allem Erdreiche, in allen Witterungen, von sehr langer, ja beynahe immerwährender Dauer und Nutzbarkeit ist. In Italien, als ihrem natürlichen Vaterlande, wie auch in andern südlichen Gegenden, wo diese Pflanze wild wächst, ist sie ziemlich herbe; es wird aber dieses, durch den künstlichen Anbau in guter Gartenerde, so sehr gemildert, daß das zahme Garten-Geduldkraut nur gelinde weinsäuerlich,

lich, und ungefähr so, wie ganz zarter Spinat, worunter etwas Citronensaft gemischt worden, schmecket.

Es kommt diese Pflanze zwar in jedem Boden fort, und beweiset überall ihren Nutzen; sie wird aber am vollkommensten und ergiebigsten, wenn sie in einer offenen, der Morgen- und Mittagssonne ausgesetzten, ebenen, und nicht allzu trockenen Lage, in einem wohl durchgearbeiteten, tiefen, guten, allerhand süße Gräser und Futterkräuter tragenden Wiesengrund, oder, welches noch besser ist, in eine Erdmischung gepflanzt wird, welche aus gutem Lehm- oder auch Märgel-Boden, mit Sand, und wohl verfaultem Rindermist, durch tiefes und fleißiges Umgraben zur tragbarsten Gartenerde gemacht worden.

Man kann die Samen des Geduldkrautes in allen Frühlingsmonathen säen. Bis dahin ist es vorzüglich gut, diese Samen in ihren häutigen Hülsen, entweder noch an den Stängeln sitzend, oder abgestreift in papiernen Säcken, an einem kühlen, lustigen und trocknen Orte aufgehängt, zu verwahren, und die Samen nicht eher, durch starkes und wiederhohltes Reiben mit den Händen, von den jähen Hülsen zu reinigen, als bis man sie zum Aussäen nöthig hat. Es ist auch nützlich, diese gereinigte Samen 2 oder 3 Tage zuvor, ehe man sie säen will, mit guter, nicht allzu feuchter, fein durchgeseibter Gartenerde, wovon man zwey gute Hände voll auf 1 Loth Samen nimmt, wohl zu vermischen. Dieses Gemenge thut man in einen wohlglasurten oder auch festen steinernen Topf, drückt es gelinde zusammen, und verwahrt es an einem kühlen Orte bis zum Gebrauch.

Diese Samen werden entweder ganz früh im März, und der ersten Hälfte des Aprils, in mäßig warme Mistbeete, oder auch etwas später, in kalter Erde, auf eine Rabatte, altes kaltes Mistbeet, oder auf einen andern Fleck von guter fetter Erde im Garten gesät; man

man wartet sie mit Begießen und Reinhalten von Unkraut, wie andere Frühlingspflanzen; und da sie solcher Gestalt bald aufkommen, können die frühern schon im May, die spätern aber im Junius, an diejenigen Stellen verpflanzt werden, wo sie künftig viele Jahre lang stehen bleiben, und jährlich mit zunehmender Stärke den größten Nutzen geben sollen. Diese Pflanzbeete werden folgender Maßen angelegt. Man wählet einen ebenen Platz im Ruchengarten, welcher aus guter tiefer Erde von vorerwähnter Beschaffenheit besteht. Ist dieser schon im vorhergehenden Herbst tief umgegraben, und der mürbe und fruchtbar machenden Wirkung des Winters überlassen worden, so ist es desto besser. Dieser Platz wird jetzt nochmahl tief umgegraben, wohl geebnet, und in drey Fuß breite Gartenbeete, mit einen Fuß breiten Gängen, abgetheilt. Die Gänge dürfen nur abgetreten und nicht ausgestochen werden. Auf diesen Pflanzbeeten bezeichnet man drey, der Länge nach laufende Reihen, nämlich eine in der Mitte des Beetes, und die beyden andern 1 Fuß breit auf beyden Seiten von der mittelsten Reihe. Nun theilt man längst diesen Reihen 1 Fuß weit von einander ins Kreuz oder Verband, die Stellen ab, wo die Pflanzen hinkommen sollen. Diese Pflanzstellen werden mit hölzernen Pföckchen bezeichnet; alsdenn setzt man um jedes Pföckchen drey Pflanzen, so, daß dieselben im Dreieck, jede eine Hand breit von einander, entfernt seyn. Diese Pflanzen werden mit der Hand, und nicht mit dem Pflanzstocke, gesetzt. Man setzt die Pflanzen etwas tief, drückt die Erde um die Wurzeln wohl an, damit bey jeder Pflanze ein Grübchen bleibe, begießt die Pflanzen reichlich, und wiederhohlet dieses, falls die Witterung allzu trocken würde. Alsdenn überläßt man diese Pflanzung der Natur, und hat künftig weiter nichts dabey zu thun, als daß man, nach jedermahligem Abschneiden der Blät-

Blätter, die Erde rings um die Pflanzen, 2 oder 3 Zoll tief, mit einer kleinen Hacke auflockert, solche mit der Harke wieder gleich macht, und die frisch, ziemlich nahe an der Erde abgeschnittenen Pflanzen mit ein wenig Erde leicht bedeckt; hierdurch werden die Pflanzen im Wachsthum sehr gestärkt, und die Beete am leichtesten vom Unkraut gereinigt. Da übrigens auch die beste Gartenerde, wenn sie beständig tragen muß, an treibenden und nährenden Kräften erschöpft wird, so ist auch hier nöthig, daß, nach Beschaffenheit des Bodens, alle 2 oder 3 Jahre, im Herbst kurz vor dem Winter ein Par Zoll hoch gute fette wohl verfaul- te Misterde über die Beete und Pflanzen ausgebreitet, und im darauf folgenden Frühlinge zwischen den Pflanzen leicht durchgestochen, und untergegraben werde. Es ist auch diesen und allen andern dergleichen beständigen Gewächsen sehr zuträglich, wenn man spät im Herbst die Gänge zwischen den Beeten tief umgräbt, solche den Winter über offen liegen läßt, und erst im Frühlinge wieder einebnet, und nach der Schnur gelinde zusammen tritt.

Wenn das Geduldkraut auf diese Art gepflanzt und unterhalten worden, so ist ein kleiner Platz von etlichen wenigen Beeten im Garten zureichend, auch die größte Haushaltung das ganze Jahr hindurch mit dem wohlschmeckendsten und gesundesten grünen Kohl zu versorgen, indem man die Blätter dieses Krautes alle 2, 3 oder 4 Wochen abschneiden und nutzen kann, und diese Pflanze, je öfter man sie ihrer Blätter beraubet, immer stärker und tragender wird, weil dadurch die Wurzeln sich immer mehr bestauden, und in Dicke und Breite durch neue und häufige Seitensprossen und Blätter sich vergrößern. Diese Vermehrung ist so stark, daß man von 3 oder 4 Jahr alten Pflanzen alle 3 oder 4 Wochen wohl 100 und mehr Blätter auf einmahl schneiden kann.

Ob gleich dieses Kraut, vom zwenten Jahre an, alle Jahr Samen tragen kann, so hindert dieser Umstand doch nicht an dem fortwährenden Gebrauche der Blätter zur Küche; denn man läßt nur auf der mittelsten Reihe der Pflanzenbeete von jeden, der drey nahe beyammen stehenden Pflanzen, eine einzige den Blüth- und Samenstängel treiben, welchen man, weil er sehr hoch, und von Samen schwer wird, an einen Stock fest bindet, und dadurch die vollkommensten, reifsten und fruchtbarsten Samen in Menge erhält. Alle übrige Pflanzen aber, welche nicht Samen tragen sollen, werden, wie gewöhnlich, immer abgeschnitten, und ihre Blätter genuset. So bald übrigens die Samen völlig reif sind, werden die Stängel nahe an der Erde abgeschnitten, und an einem trocknen luftigen Orte aufgehänget. Die Pflanzen aber, welche Samen getragen haben, sind nach wie vor durch neue Blätter nützlich. Man thut sehr wohl, wenn man mit den Pflanzen auf der mittelsten Reihe des Beetes dergestalt abwechselt, daß man von den drey nahe beyammen stehenden Pflanzen jede nur alle drey Jahre Samen tragen läßt. Die Wurzeln werden dadurch sehr gestärkt, und treiben weit schneller, bringen auch zu ihrer Zeit die besten Samen.

Die Nutzbarkeit dieses Gewächses, als Nahrungsmittel für Menschen, besteht vornehmlich darin, daß es unter allen bekannten grünen Kräutern, welche zu Kohl gebraucht werden, unstreitig das angenehmste, gesündeste und wohlfeilste ist; daß es nicht nur als Salat roh, sondern auch gekocht, theils in der Suppe, theils, nachdem es verwällt oder abgebrühet, alsdenn gehacket oder klein geschnitten, und auf allerhand Art, wie Spinat zurechte gemacht, obschon mit Zusatz weit weniger Butter oder andern Fettes, diesen an Geschmack weit übertrifft; und endlich, daß es zu allen Jahreszeiten in Menge zu haben ist, indem im ersten Frühlinge,
wenn

wenn alle andere, unter freiem Himmel wachsende, grüne Kräuter theils noch gar nicht zu haben, theils noch sehr rar und theuer, obschon meist unschmackhaft, sind, das Geduldkraut schon den herrlichsten Wachsthum zeigt, und mehrmahls abgeschnitten werden kann, dieser Nutzen auch den ganzen Sommer bis in den spätesten Herbst fortwähret, und man endlich auch den ganzen Winter hindurch auf eine leichte und fast nichts kostende Art im Ueberfluß damit versehen seyn kann. In dieser Absicht nimmt man ganz spät im Herbst, beym Eintritt des Winters, die gereinigten großen Blätter dieses Krautes mit den Stängeln, wirft sie in einen Kessel voll kochend Wasser, läßt es zusammen ein wenig aufsieden, aber nicht mehr, als daß das Kraut nur halb gar werde; dieses wird alsdenn heraus genommen, und, damit das Wasser völlig abtropfele, in reine Siebe gelegt. Hierauf nimmt man einen reinen und festen steinernen Topf, welcher aber so dicht gebrannt seyn muß, daß er keine Feuchtigkeit durchläßt; auf den Boden des Topfes legt man einen Finger dick Salz, auf dieses einer Hand hoch verwälltes Kraut, wieder einen Finger dick Salz, auf dieses wieder einer Hand hoch Kraut, und solchergestalt fährt man mit den Schichten fort, bis der Topf voll ist; zu oberst kommt wieder einen Finger dick Salz. Das Kraut wird bey dem Einlegen jedesmahl gelinde fest gedrückt, aber ja nicht gequetschet. Der Topf wird mit einem wohl passenden Deckel zugedeckt, dieser aber nicht beschweret. Man verwahrt solche Töpfe in guten Kellern oder Speisekammern, wo es trocken und ohne Frost, aber auch nicht so warm ist, daß eine saure Gährung entstehen könne. Solchergestalt hält sich dieses eingesalzene Kraut den ganzen Winter über frisch. Wenn man es gebrauchen will, nimmt man den Abend vorher eine beliebige Quantität aus dem Topfe, spült es in frischem Wasser von dem Salze ab, läßt

läßt es in anderm frischen Wasser über Nacht stehen, verwälkt es alsdenn vollends gar, und richtet es hernach wie Spinat zu, da es denn nicht nur den besten zartesten Geschmack, sondern auch eine so frische Farbe hat, als ob es erst an demselben Tage aus dem Garten abgeschnitten wäre. Das Wasser, womit das Kraut vom Salze gewaschen worden, auch dasjenige, worin es über Nacht zum völligen Auswässern gelegen hat, kann als ein sehr labendes und heilsames Getränk den Kühen, Schafen und Ziegen gegeben werden.

Da dieses Kraut in der natürlichen Pflanzenordnung ganz nahe mit der Rhabarber verwandt, also auch gelinde und sicher eröffnend ist, so werden insonderheit alle diejenigen, welche zu Verstopfungen geneigt sind, nichts nützlicheres zur Speise genießen können. Hr. Prof. Bergius, in Stockholm, hat an sich, und aus sehr vielen Erfahrungen an Andern, bemerkt, daß der tägliche und fortgesetzte Genuß des auf allerhand Art als Speise zubereiteten Geduldkrautes das angenehmste und zuverlässigste Mittel zur Hebung hysterischer, hypochondrischer, hämorrhoidalischer und anderer dergleichen mit Krämpfen, Verstopfungen, Blähungen und Unverdaulichkeit begleiteter Zufälle sey.

Es ist dieses Kraut auch in der Landhaushaltung sehr nützlich zu gebrauchen. Als eine unserer Himmelsgegend völlig angemessene und sehr ergiebige Pflanze, kann man sie überall auf Wiesen, Weideplätzen, an Zäunen, und überhaupt an allen Orten, wo sonst die geringern Arten des Sauerampfers wachsen, mit größtem Vortheil säen. Allen wiederkäuenden Thieren, Kindvieh, Schafen, Ziegen, ist sie ein angenehmes und sehr heilsames Futter; auch den Pferden bekommt sie vortreflich, und bewahrt sie vor dem Rog. Unter den Klee gesäet, macht es, so wohl roh als trocken, das nährendste und gesündeste Futter.

Die Wurzeln dieses Krautes werden mit der Zeit sehr groß. Diese alte Wurzeln können in der Färberei, beim Färben des Leders, und vornehmlich zur Vieharzenei, gebraucht werden.

D. P. J. Vergius Abhandlung von dem Patienzkraute, aus den stockholmschen Inrikes Tidningar. v. J. 1768, n. 31, übers. st. in No. 5 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1769, S. 61.

J. C. L. Ehrenreich Nachricht vom Anbau und Nutzen des Geduldkrautes, st. in der Beilage zum 32 St. der Königsb. get. und polit. Zeitung, v. J. 1779.

5. Röthliche Grindwurzel, rothe oder rothblättrige Mengelwurz, Drachenblut, *Lapathum sanguineum*, *Rumex rubeus*, *Rumex sanguineus*, *valvulis integerrimis*, *vnica granifera* *foliis cordato-lanceolatis* Linn. wächst in Virginien, hat eine dauernde Wurzel, und mit der vierten Art viele Aehnlichkeit. Die röthliche Farbe, welche sich vorzüglich an den Adern der Blätter äußert, gibt das beste Unterscheidungszeichen. Das äußere Blättchen der Blumenkrone ist mit einer großen, rothen und kugelrunden Krone bezeichnet, zu welchem bisweilen noch das zweite kommt, welches aber sehr klein ist. Die Blumen zeigen sich im Julius. Man kann sie, wie die Mönchs-Rhabarber forcpflanzen, und muß sie eben so behandeln. Die Blätter geben einen blutrothen Saft von sich, womit einige Weinkünstler den Wein dunkelroth färben. Wahrscheinlicher Weise könnte dieser Saft auch von den Färbern zum rothfärben angewendet werden. Die Wurzel hat eine zusammenziehende und stärkende Kraft, und wird in einigen Gegenden ebenso, wie die gemeine Grindwurzel, gebraucht, auch so gar in der rothen Ruhr empfohlen. Volkamer hat einen hartnäckigen Bauchfluß geheilt, indem er einen Skrupel von dem Samen, mit Canarien-Sect im Mörser gestoßen, und den ausgepreßten Wein dem Patienten eingegeben.

6. Britannische Grindwurzel, *Rumex Britannica*, *valvulis integerrimis*, *omnibus graniferis*, *foliis*

lanceolatis, vaginis obsoletis Linn. Ob die ältern Schriftsteller unter dem Nahmen *Herba britannica* wirklich diese, oder vielleicht die vierte Art verstanden haben, ist so leicht nicht zu bestimmen. Die Pflanze wächst in Virginien, hat eine dicke, rübenartige, auswendig schwarze oder hochgelbe, inwendig aber saffrangelbe, Wurzel. Ihr Stängel und ihre Blattrippen sind röthlich. Die Samendeckblätter sind völlig ganz, und insgesamt mit Warzen besetzt.

Diese Grindwurzel ist bey den Canadensern ein großes und geheimes Mittel, dessen sie sich bey allen fressenden Geschwüren bedienen; und Colden selbst hat gesehen, wie ein solches Geschwür am Gaumen, wo zugleich der Knochen angefressen gewesen, dadurch geheilt worden, indem man aus der Wurzel einen Trank bereitet, und sowohl damit das Geschwür ausgewaschen, als auch davon getrunken hat.

7. Wassergrindwurzel, Dockenblätter, große Wassergrindwurz, großer Weiherampfer, Wasser-Rhabarber, *Lapathum aquaticum*, *Lapathum palustre*, *Hydrolapathum Off.* *Lapathum aquaticum*, folio cubitali C. B. & Tourn. *Lapathum aquaticum maximum*, f. *Hydrolapathum J. B. & Raj.* *Lapathum longifolium nigrum*, f. *Britannica antiquorum vera*, vel *Hydrolapathum nigrum Munting.* *Rumex aquaticus*, valvulis integerrimis nudis, foliis cordatis glabris acutis Linn. Fr. *Patience aquatique*, oder *Parrelle des marais*. Man findet sie in ganz Europa an den Ufern der Flüsse und Sümpfe, in Gräben und andern feuchten Orten. Ihre Wurzel ist beständig, holzig, groß und inwendig gelb. Der starke Stängel wird 4 bis 6 Fuß hoch. Die Wurzelblätter stehen auf langen Stielen, sind öfters 1 Fuß lang, herzförmig zugespitzt, zuweilen am Rande eingekerbt, auch kraus. Die Blumen zeigen sich im Julius, und stehen in ästigen, lockern, sehr großen und blumenreichen Rispen

Rispen beisammen, an welchen hin und wieder schmale lanzenförmige Blätter sitzen. Die Deckblätter des Samens sind völlig ganz, jedoch auch zuweilen eingekerbt. Man kann sie, wie die Monchs-rhabarber, fortpflanzen, und muß sie eben so behandeln. Das Vieh läßt sie stehen, weil ihm ihre Stängel bald zu hart werden. Die ganze Pflanze hat einen zusammenziehenden Geschmack. Die Wurzel, deren Rinde, in ihrer Farbe und in ihren Kräften, mit der Wurzel der falschen Rhabarber überein kommt, hat eine zusammenziehende, flebende, reinigende, und, nach einigen Erfahrungen, auch eine abführende Eigenschaft, und ist von den Aerzten inn- und äußerlich getrocknet, oder als Salat angemacht, oder in dem daraus gepreßten frischen Saft, oder in dem damit gekochten Wasser, in Krankheiten der Haut, in dem Scharbock, in der Lustseuche, in der Krätze, in böartigen Geschwüren und in Flußschmerzen, mit glücklichem Erfolge gebraucht worden. Sie gibt auch ein nützliches Zahnpulver. Die Blätter haben einen zusammenziehenden und bitterlichen Geschmack, und kommen in ihren Kräften der Wurzel nahe.

8. Dreyblümige Grindwurzel, *Rumex bucephalophorus*, valvulis dentatis nudis, pedicellis planis reflexis Linn. Sie wächst in Italien. Ihre Wurzel ist jährig. Der schwache, ästige Stängel ist ungefähr 1 Fuß hoch. Die saftigen, glänzenden Blätter sind enförmig stumpf, und völlig ganz. Aus dem Blätterwinkel treiben allemahl drey Blumen, deren Stiele platt und unterwärts gebogen, und die Deckblätter des Samens mit vielen vorragenden Zäckchen besetzt sind. Es erhält dadurch der Same ein besonderes Ansehen, und ist daher mit einem Ochsenkopfe verglichen worden. Die Pflanze wird auf dem Mistbeete jährlich aus dem Samen erzogen. Sie endigt ihr Wachsthum geschwin-

de, und man muß wegen des Samens fleißig Achtung geben.

9. Runzelige Alpengrindwurzel, *Rumex alpinus*, floribus hermaphroditis sterilibus femineisque, valvulis integerrimis nudis, foliis cordatis obtusis rugosis *Lin.* Fr. Rapontic des Alpes, ist der Rhapontikrhabarber, dem Ansehen nach, völlig ähnlich; und Einige halten dieselbe auch für die Mönchrhabarber, es soll aber die Wurzel inwendig mehr weiß als gelb seyn, und in der Erde hinkriechen. Man findet sie in den mittägigen Gegenden Frankreichs und in der Schweiz wild. Ihre Wurzel ist groß, ungefähr Arms dick, holzig, ästig und zweijährig. Der Stängel ist dick, gestreift und in Aeste zertheilt, welche wie ein Arm ausgestreckt sind, und unter welchen, so wie unter den Blättern, weiße, zarte und sehr große Scheiden stehen. Ihre Wurzelblätter stehen auf langen Stielen, und sind eyrund, und zunächst an dem Stiele zu beyden Seiten, wie ein halber Mond ausgeschnitten. Die Staminblätter sind lanzenförmig, und am dem Rande gefalten. Die Blumen zeigen sich im Aug. in sehr dichten und rispenförmigen Aehren. Man kann sie, wie die Mönchrhabarber, fortpflanzen, und muß sie eben so behandeln. Ihre Wurzel, welche den bittern Geschmack, den Geruch, die gelbe Farbe und die harzigen Bestandtheile der echten Rhabarber hat, ob sie gleich nur halb so stark wirkt, wird öfters für diese gebraucht, und kann auch, ohne der Absicht des Arztes zu schaden, so wie ihre Blätter, wenn nur von beyden noch einmahl so viel genommen wird, an ihre Stelle verordnet werden.

10. Die Meergrindwurzel, *Rumex maritimus*, welche in Schweden und andern Ländern an den Meer-Usfern wächst, und durch ihre ganz schmalen, gleich breiten Blätter sich kenntlich macht, auch an den Blättern und übrigen Theilen mehr gelb aussieht, jedoch eine

eine rothe Wurzel hat, empfiehlt Linné zu fernern Versuchen, sowohl in Ansehung des Färbens, als auch der Arzeneykkräfte.

Grindel, ein Riegel; siehe Grendel.

Gringel, ein Riegel; siehe eb. daselbst.

— — eine Art eines Gebäckens; siehe Kringel.

Grinitzsch, *Spartium scoparium* Linn. f. Th. XVII, S. 350.

Grinitz, siehe Grünitz.

Grinsche, siehe Th. XVII, S. 350.

Grinsen, ein nur im Bergbaue übliches Wort, wo man von dem Schwarzkupfer sagt, daß es grinse, wenn es in dem Probeschergen anfängt zu gehen.

In den niedrigen Sprecharten hat man von greinen auch das Frequentativum grinsen, welches so wie jenes sowohl weinen als lächeln bedeutet.

Grinsing, siehe Anserina.

Grinsling, siehe Grün-Sink.

Griote, **Griotte**, schwarze saure Kirschen; siehe unter Kirsche.

Gris, siehe Grau.

Gris de lin, siehe eb. daselbst.

Grisaille, bey den Malern, Grau in Grau; siehe Th. XIX, S. 792.

— — bey den Perrückenmachern, eine Vermischung von grauen und weißen Haaren, woraus Perrücken verfertigt werden.

Grisaille de Hollande, *Populus alba* Linn. Weispappel; siehe unter Pappelbaum.

Grisard, siehe Dachs. braune Mewe.

Griset, siehe unter Stieglitz.

Griset, **Grisette**, aus dem Franz. **Grisette**, ein schlechter leichter Zeug, der meistens mit Wolle oder Baumwolle, Haaren, Zwirn und Seide vermengt, zuweilen aber auch nur ganz von Wolle ist. Diesen Zeug haben erst zu Paris Weibsleute von geringem

Stände zu tragen angefangen, die man daselbst scherzweise Grisettes nennt (*), bis er endlich auch hernach auf Personen vom ersten Range gekommen ist. Er war anfänglich nur grau, daher auch sein Name kommt; jetzt aber hat man ihn von allerhand Farbent und Arten, als: volle oder einförmige, gestreifte, blumichte u. s. w., die unterdessen alle beständig ihren Namen Grisettes behalten.

In Frankreich versertigen und verkaufen diese Zeuge die sogenannten Ferandiniere, wie es denn auch meistens Gattungen von Ferandinen sind; jedoch werden sie auch auf Etamine-*Art* gemacht. Ihre Länge und Breite richtet sich nach denen Zeugen, die sie nachahmen, nämlich den Ferandinen oder Etaminen.

Grisette, oder wie Einige schreiben Crisette (**), nennt man, in der Kochkunst, eine Art Pasteten, welche von den kleinen Eyerpasteten nur in Ansehung ihrer äußerlichen Form unterschieden sind, in Ansehung des Inwendigen aber den so genannten feinen Pasteten sehr ähnlich sind. Denn, wenn z. E. Stockfisch, Hechte, oder andere Arten unserer einheimischen Fische in Grisetten einzuschlagen sind, so werden sie zuvor abgekocht, von den Gräthen abgemacht, und mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürze, Salz und kleinen Stückchen Butter angemengt, und auch von selbigen Fischen, oder von andern guten Sachen, ein feines Gehäck (eine Farße) gemacht. Nachdem ein wenig feiner mürber Teig gemacht worden, muß man eine hohe, den Grisetten eigene, Form haben, sie sey von Kupfer oder Blech, wenn sie nur eines schönen Modelles

(*) Man nennt noch jetzt Grisette, ein hübsches Mädchen oder eine hübsche junge Frau, die nicht vom besten Herkommen ist, aber sich nett in Kleidern hält, und den jungen Herren zu gefallen sucht.

(**) Es ist hiervon etwas im VIII Th. S. 460, unter der Benennung Crisette vorgekommen, welcher Art. aber daselbst auszusprechen, und auf Grisette zu verweisen ist.



decke, und es auf allen Seiten zugefleibet werden könne. Der Bogen Papier wird sich durch eine darüber gehaltene glühende Schaufel leicht ablösen. Hierauf nimmt man wieder ein Blatt von dem mürben Teige, und zieht es über das vorige Blatt, welches man aber vorher mit Eiern bestreichen muß, vermachtet es hernach so gut man kann, setzt die Casserole in einen Backofen, und läßt es fein goldgelb ausbacken. Bei dem Anrichten der Grisette kommt der Deckel unten in die Schüssel zu liegen, der Boden aber oben; daher wird sie eine verkehrte Pastete genannt. Die Garnitur wird nach Belieben eingerichtet.

Grizjölkel, siehe Grüzjölkel.

Grizel, Grizelmöhre; siehe Zuckermurzel.

Grive, siehe Drossel.

Grive, **Griev**, **Grieve**, **Griew**, **Griw**, **Grif**, **Griwna**, eine russische Münze, welche zwar nicht in ausgeprägten Stücken besteht, doch werden die andern Münzsorten darnach gerechnet. Eine Grive hat 10 Kopeten oder Schillinge, oder 20 Mosofskes (Moskofskes), oder Denninskn, d. i. Sechselinge, und wird nach unserm Werthe zu 3 Gr. 2 $\frac{2}{3}$ Pf. gerechnet. Zehn Griven machen einen Rubel oder Speciesthaler.

Dieser Rahme bedeutet so viel, als ein am Halse getragenes Kleinod.

Groat, eine kleine englische Silbermünze, welche 4 Pence oder Penny gilt, und 7 bremische Grote oder 2 Gr. 4 Pf. Meißn. beträgt.

Einen Groat von der Regierung des Königes Georg II. sieht man Sig. 1071 abgebildet.

A) Des Königs Brustbild, in rechts sehendem Profil, mit der Umschrift GEORGIVS. II. DEI GRATIA.

B) MAG.nae BRI.tanniae FR.anciae ET. HIB.erniae REX. 1729. Die Zahl 4 (4 Pence) unter der Krone.

Siehe auch Grot.

Grob.

Grob (*). 1. Eigentlich. 1) Groß, stark, doch nur noch in einigen Fällen; Fr. Gros, Grossier. Grobe Sauen, bey den Jägern, starke, große Sauen. Grobe Münze, grobes Geld, Fr. Gros argent, welches aus größern Stücken besteht, und auch hartes Geld genannt wird. Grobes Geschütz, im Gegensatz des kleinern. Eine grobe Schrift, welche aus großen Buchstaben besteht. Die Feder schreibt zu grob, wenn sie zu starke, zu große Züge macht. Grobe Späne, im Gegensatz der kleinen oder feinen. Siehe Grob-Schmied. 2) Aus sehr in die Sinne fallenden, großen, starken Theilen bestehend; im Gegensatz des Feinen. Grober Sand, ein grobes Schießpulver. Ein grober Sandstein, der aus grobkörnigem Sande besteht. Grobes Mehl, gro-

S 5

bes

(*) So lange grob am Ende nicht verlängert wird, hat es im Hochdeutschen ein kurzes o, als wenn es gropp geschrieben wäre. Bey der Verlängerung des Wortes aber, der grobe u. s. f. ist das o lang. Eben so ist es im Niederf. wo das Nebenwort grov, das Beywort de grave u. s. f. lautet. Im Oberdeutschen hingegen ist das o auch in grob gemeiniglich lang, und in einigen Gegenden lautet es gar graub.

In den oberdeutschen Schriften der ältern und mittlern Zeiten kommt dieses Wort nicht vor, außer daß in Chriemhilden Rache Kravoheit für Rohheit, Wildheit, angebroffen wird. Im Dän. lautet es grov, im Schwed. wo es aber auch nicht alt ist, grof, im Poln. gruby. Im Böhmischen ist hruby groß, und im Wallis. rhes, dick. Die Abstammung ist noch ungewiß, weil mehrere Wörter mit aleicher Wahrscheinlichkeit Anspruch darauf machen. Wachter leitet es von grappen, greifen, tappen, Frisch von rauh, rudis, arudus, Ihre vom Lat. grauis, Andere von dem alten grow, wachsen, her, welche Ableitung dadurch scheinbar wird, weil im Dithmarsischen für grob, grün üblich ist. Im Holland. ist groven, stark, dick werden. Siehe auch Graupe, Griebe und groß, welche mit ihren Stammwörtern gleichfalls mit in Betrachtung kommen können.

Dieses Wort kann mit vielen auch sonst allein ungewöhnlichen Beywörtern zusammen gesetzt werden, ihre grobe Beschaffenheit in den beyden eigentlichen Bedeutungen zu bezeichnen, z. B. grobfädig, grobgliederig, grobkörnig, grobsandig u. s. f. wovon im Folgenden nur einige angeführt worden.

bes Brod. Ein grober irdischer Körper, im Gegensatz eines feinern, weniger in die Sinne fallenden. Eine derbe grobe Speise. Grob gestoßenes Gewürz. Grobe Leinwand, grobes Papier, grobe Fäden. Grober Draht, dicker, im Gegensatz des feinen oder dünnen. Ein grober Kittel, der aus grober Leinwand besteht. Eine grobe ungesunde Luft.

2. Figürlich. 1) Fähig, nur grobe, sehr sinnliche Dinge zu empfinden. Ein grobes Gefühl haben. Die groben Seelen suchen sich so wie die feinen. Grobe Sinne haben. 2) Mit dem Nebenbegriffe der Ungeschicklichkeit, des Mangels der Feinheit, der Kunst, des Fleißes, im Gegensatz des Feinen, noch mehr aber des Feinen. Grobe Glieder haben, plumpe; grob von Gliedern seyn. Grobe Hände, starke und harte Hände. Eine Sache aus dem Groben, oder aus dem Größten arbeiten. Grobe Arbeit verrichten, schwere, beschwerliche Arbeit, wozu keine Geschicklichkeit außer der Stärke des Leibes erfordert wird. Grobe Waaren, im Gegensatz der feinen.

Grobe Waaren werden eigentlich diejenigen genannt, welche von schlechter Würde, häufig zu haben, schwer von Gewichte, schmutzig im Umgehen, und gemein vom Gebrauche sind, deren Kenntniß sich bald erlernen und der Handel damit (sonderlich in etlichen,) sich mit einem geringen Capital unternehmen läßt; wiewohl auch manchemahl bey solchen groben Waaren mehr, als bey den feinsten Seidenwaaren, zu verdienen ist. Es sind aber dieselben ins besondere allerhand Holzwerk, als: Breter, Balken, Schiffs-Bau- und Zimmer-Holz, Theer, Thran, Pech, Pottasche, Eisen, Stahl, Hopfen, Mühlsteine, Korn, Flachs, Hanf, Leinsamen, rohes Leder u. d. gl. welche Waaren theils von großem und schwerem Gewichte, theils vielen Schiffs- und Pack-Raumes bedürftig, theils auch sehr schmutzig sind. Insbesondere gehören unter diese letztern die so genannten fetten Waaren (Fettwaaren), als: Käse, Butter, Speck, Theer, Thran, gesalzenen Lamm-Fleisch, weiße und grüne Seife, Talg, Baum-Nuß- und
Lein,

Lein = Oehl, Häring, Pech, Schmeer, Terpenthin u. d. gl. Sie werden bey ganzen Frachtwagen und Schiffsladungen herbey geführt; und man bedient sich, sie zu versühren, gemeinlich der Ströhme und Seen, weil der darauf zu machende Gewinn die hohen Landfrachten nicht leicht abtragen kann. Ihr Verkauf aber geschieht mehrentheils bey Tonnen, Lasten, und Schiffsfunden.

3) Von der Stimme, für tief, besonders unangenehm tief. Eine grobe Sprache, eine grobe Stimme haben. 4) Grob schwanger seyn, im gem. Leben, hoch schwanger seyn; im Oberdeutschen auch grobes Leibes seyn, im Nieders. graves Fotes gaan. 5) Grobe Gänge, grobe Geschicke, im Berg-Baue, welche nur geringhaltige Silbererze führen. 6) Eine grobe Lüge, die als Lüge leicht kenntlich, aller Wahrscheinlichkeit beraubt ist. Grobe Irrthümer, welche sehr leicht als Irrthümer erkannt werden können, wissentliche Verläugnung der Wahrheit. Grobe, große, schwere, Laster, die von jedermann als Laster erkannt werden. Ein grobes Verbrechen, ein grober Fehler, ein großer, starker, der leicht erkannt und vermieden werden konnte. 7) Eine Sache ganz vorstellend, ohne aus Klugheit einen oder den andern Theil davon zu verbergen, im Gegensatze des Seinen; doch nur in einigen Fällen. Eine grobe Schmeicheley. Etwas grob heraus zu sagen. 8) Den angenommenen Wohlstand, die eingeführten guten Sitten in einem hohen Grade beleidigend, und in dieser Beschaffenheit gegründet, wo es zugleich ein harter Ausdruck für unhöflich ist. Ein grober Mensch; in den niedrigen Sprecharten ein grober Bauer, grober Esel, grober Slegel u. s. f. ein Grobian. Ein grober Scherz, der den Wohlstand, die Achtung gegen andere beleidiget. Einem andern grob begegnen. Grob mit jemanden scherzen, reden. 9) Im gem. Leben, in Gestalt eines Nebenwortes zuweilen auch von einem zu hohen Gra-

de

de der innern Stärke einer Handlung. Das ist zu grob, zu arg. Jetzt macht er mir es zu grob.

Grob-drähtig, aus groben Drahte oder Fäden bestehend. Grobdrähtiges Fleisch, im g. L. Ein grobdrähtiger Zeug. Siehe Grob-fädig.

Grob-Drahtzieher, in den Drahtfabriken, ein Arbeiter, welcher das zu Draht bestimmte Metall zu Stäben schmiedet, und zu einem groben starken Drahte zieht; im Gegensatze der Kleindrahtzieher oder Scheibenzieher.

Grob-fädig, grobe Fäden habend. Grobfädige Wolle. Grobfädiges Fleisch.

Grob-grün, eine Art seidener oder wollener Zeuge mit groben und dicken Fäden; Nieders. Grovgrön.

Der Name ist aus dem Franz. Gros-grain, Ital. grograno, oder Gross-grano, verderbt; daher auch Einige Grobgrän schreiben. Des wollenen Grobgrüns geschieht bey dem Frisch schon 1500 Meldung.

Das wollene Grobgrün, oder der so genannte Grogrin, wird wie Etamin gewebet und apretiret, und, wie der Verlan, zu Mannskleidern getragen, aber nur schwarz, blau oder grün gefärbet. Dieser Zeug ist 1 Elle, weniger $\frac{1}{6}$, nach der Apretur aber nur $3\frac{1}{2}$ Viertel, breit. Der Einschlag desselben von Fettwolle, wird nicht vor dem Weben gewaschen, und alsdenn läuft der Zeug stark, ins besondere in der Wäsche der Apretur, ein. Jedes Stück wird 80 Ellen lang gewebet. Die Kette ist von sechsstückigem Garn, wiegt 8 bis 9 Pfund, und hat 1000 Fäden von Waschwolle. Der Einschlag von Fettwolle ist sechs- bis siebenstückig, und wiegt, bey gedachter Länge des Zeuges, 20 Pfund.

Grob-jährig, so nur im Forstwesen und Holzhandel üblich ist, grobe, d. i. starke Merkmale des Jahreswuchses habend; im Gegensatze des Kleinjährig. Siehe Jahr.

Grob=



2. Als ein Concretum, grobe Ausdrücke, grobe Handlungen, doch nur in der letzten Bedeutung des vorigen Abstracti. Einem eine Grobheit sagen. Derz gleichen Grobheiten sind mir unerträglich. Siehe Grob.

Grobian, siehe oben, S. 107.

Groche, nennen die Türken zuweilen die spanischen Realen, oder Stücke von Achten, welche zu Constantinopel für 28 Asper von gutem Gehalte angenommen werden; wenn aber die letztern geringhaltig sind, so gibt man ihrer 120 für die Reale.

Zu Cairo passirt die Groche im Wechsel oder Umsetzen, für 33 Meidins, in Species aber für 40, und zuweilen noch mehr. Doch gelten die spanischen Realen, oder Stücke von Achten, zu Constantinopel und Cairo noch mehr, wenn man sie gegen Lemins, Asper, und andere geringhaltige Münzen, die in der Türken gangbar sind, umsetzt, nachdem sie von den armenischen, persischen und arabischen Kaufleuten gesucht werden, welche sie lieber, als andere Münzen, in ihre Länder führen.

Siehe auch Groschen.

Grod, (der) oder das Grodgericht, ein polnisches und nur in Polen übliches Wort, das Gericht eines Starosten zu bezeichnen; von dem polnischen Worte Grod, ein Schloß, daher ein solches Gericht auch das Schloß-Gericht genannt wird, weil es seinen Sitz in dem Schlosse des Starosten hat. Daher der Grod-Richter, der Verweser des Starosten in diesem Gerichte.

Groden, (*) [der] in den niedersächsischen Morschländern, eine außerhalb einem Deiche angewachsene Wiese; imgleichen eine grasreiche Insel in einem Flusse, welche der Fluß selbst ansetzt. Im erstern Falle wird ein solcher Groden auch das Vorland, das Buten-Land, das Würp genannt. Daher der Groden-Deich,

(*) Von dem Nieders. groien, wachsen, Schwed. gro. Siehe Grün.

Deich, ein Deich oder Damm, vor welchem sich ein Groden befindet; imgleichen ein Deich an einem kleinen Flusse, welcher zur Erleichterung der Wasserdeiche überlaufen kann; siehe Th. VIII, S. 679.

Grodenapel, }
Grodetour, } siehe *Gros de Tours*.

Gröbe, im g. L. die grobe Beschaffenheit eines Körpers oder seiner Bestandtheile, in der eigentlichen Bedeutung des Wortes grob. Die Gröbe des Glases. Siehe Grobheit.

Gröbs, (der) das Kerngehäuse; siehe Grieb.

Groenbaartjes, nennen die Holländer die kleinen Auster von Gloucester in England; siehe Th. III, S. 290.

Gröschel, (das) ist eigentlich das Diminutivum von Groschen, und aus Gröschlein zusammen gezogen. Es ist besonders in Böhmen und Schlesien üblich; in dem erstern Lande eine kupferne Scheidemünze von $2\frac{2}{3}$, und in dem letztern eine silberne von 3 meißner Pfennigen zu bezeichnen. Es wird auch ein Mäusel, imgleichen Sledermaus genannt; siehe Th. XIV, S. 114. Auch in Ungarn und Oestreich pflegt man nach Gröscheln zu rechnen, wo sie gleichfalls 3 Pfenn. gelten. In einigen Gegenden im Reiche, wo man diese Münze gleichfalls hat, gilt sie nur 2 meißnische Pfennige.

Gröschel, (Almosen-) }
 — — (Freytags-) } siehe Frey-Tag.

Grötchen, in Niedersachsen eine Zahl von 12 Duzend, oder 144 Stück; siehe das Groß.

Grogrin, siehe Grob-grün.

Groin, siehe Rüssel.

Grole, **Grolle**, die Saatkrähe; siehe Krähe.

Grolzen, ist nur in den niedrigen Sprecharten, besonders der Oberdeutschen, für das eben so niedrige rülpsen üblich. Daher der Grölzer, das laute Aufstoßen aus

aus dem Magen, ein Kuls; der Barngrölzer, ein Krippenbeißer.

Beide Wörter sind Nachahmungen des Schalles. Im Engl. ist groul, murren, und im Niedersf. grölen, ungesüß schreien.

Gronne (die) bey den Jägern, der kleine erhabene Hügel in der Fährte eines Hirsches, welcher auch der Büschel, das Burgstall, das Silberlein, der Bürzel, die Krümme, genannt wird, aus welchem Worte es vielleicht verderbt ist.

Groot, eine niedersächsische Münze; siehe Grot.

Gropp, eine Art kleiner Flußfische; s. Kaulhaupt.

Groppe eines Pferdes oder andern Thieres, Fr. Croupe; siehe unter Kreuz.

Gros, ein Gewicht; siehe Quent.

Gros, eine Münze; siehe Groschen und Grot.

Gros, ist auch eine kleine kupferne und etwas Silber haltende Münze, welche vormahls in der Franche Comté, ehe diese Provinz unter der Regierung Ludwig des XIV. wieder mit der Krone Frankreich vereinigt worden, gangbar war, und die auch noch in Lothringen und einigen benachbarten Städten gäng und gebe ist.

Der Gros gilt 10 Deniers Tournois, und hält in Fethem nur 2 Deniers und 14 bis 15 Gran. Die doppelten Gros sind von höherm Gehalte, und halten am Silber 5 Deniers und 14 bis 15 Gran. Beide sind zu Besancon und Dole während der Zeit, als diese beyden Städte unter der Herrschaft des Hauses Oestreich waren, geprägt worden.

Gros-bec, siehe Kirsch-Sink.

Gros-bou, siehe Halb-Zeug.

Gros-damas, eine Art Pflaumen; s. unter Pflaumen-Baum.

Gros-foin, siehe Esparsette.

Gros-fort, wird in einigen französischen Provinzen der Wermuth genannt.

Gros-grain, siehe Cajante und Grob-grün.

Gros de Naples, siehe den folgenden Artikel.

Gros

Gros de Tours, *Grodetours*, ein starker, ganz seidener Zeug, welcher eigentlich ein grober Taffet, und dicker und stärker ist, als die andern. Anfänglich kam dergleichen nur aus Neapel, und man nannte ihn daher *Gros de Naples*; es legten sich aber die Einwohner in Tours nachher stark auf dessen Verfertigung, und versahen auswärtige Plätze damit, daß fast keiner mehr aus Italien kam, und daher ist die Verwechselung der Namen entstanden, wiewohl Einige einen Unterschied zwischen *Grodetours* und *Grodenapel* annehmen, welcher darin besteht, daß am letztern die Kette und der Einschlag stärker ist, als am *Grodetours*, und daß er folglich noch stärkere Rippen hat. Jetzt wird dergleichen auch, von unterschiedenen Arten, in den Seiden-Manufacturen Deutschlands gewebet.

Der *Gros de Tours* wird eben so, wie der einfarbige Taffet, gewebet, denn beyde haben einen glatten Grund, und sind nur darin von einander unterschieden, daß jener schwerer ist, welches vorzüglich von den vielfachen Einschußfäden herrührt. Es gibt insonderheit drey Arten dieses Zeuges. Der französische *Gros de Tours* ist $\frac{3}{4}$, oder auch $\frac{7}{8}$ Elle breit, und jedes Stück 50 Ellen lang. Er steht im Rieth des Blattes 900 Fäden hoch; in jedem einzelnen Rieth sind 4 doppelte Fäden; folglich hat die Kette 3600 doppelte, oder 7200 einfache Fäden, die mit 45 Gängen, jeder Gang zu 80 doppelten Fäden geschoren werden. Bey dem Scheren werden jederzeit 2 Fäden zugleich eingelesen, welche aber hier nur so viel, als bey den übrigen Zeug-Arten ein einzeler Faden, gelten, und auch nur durch ein einziges Auge einer Kammlige passiret werden. Kurz, dieser doppelte Faden vertritt die Stelle eines einzelnen, und schon hierdurch erhält der *Gros de Tours* seine Stärke und Schwere. Diese Stärke wird aber noch dadurch vermehrt, daß jedesmahl 4 bis 6 Fäden zugleich eingeschossen werden, nachdem der *Gros de*

Tours schwer seyn soll. Die zweyte Art heißt holländischer Gros de Tours. Dieser hat ein besseres und feineres Ansehen, als der französische. Er ist $\frac{3}{4}$ Elle breit, und steht entweder gleichfalls 900, oder auch 1000, im Rieth. Im Rohr des Riethes sind 8 einzelne Fäden, d. i. zwischen 2 und 2 Riethen des Blattes werden jederzeit 8 einzelne Fäden einpassiert. Steht er 1000 im Rieth, so wird er mit 50 Gängen geschoren, jeden Gang zu 160 einzelne Fäden gerechnet, und die Kette erhält überhaupt 8000 einzelne Fäden. Bey dem Scheren wird nicht, wie bey dem französischen ein Doppelfaden eingelesen, sondern jedesmahl nur ein einziger, und eben dieser wird auch nur durch jedes Auge einer Kammlige durchpassiert. Dagegen hat jeder Kamm zum holländischen Gros de Tours noch einmahl so viel Lizen, als zum französischen, wenn nämlich beyde Arten 900 im Rieth des Blattes stehen. Mithin entsteht die Schwere des holländischen Gros de Tours dadurch, daß nicht nur viele Fäden dicht neben einander zu liegen kommen, sondern daß auch 4 bis 6 Fäden zugleich eingeschossen werden. Endlich gibt es drittens noch eine Art, die man gerippten Gros de Tours, oder auch Terzenelle (Terzinell) nennt. Dieser Zeug ist nur $\frac{2}{3}$ breit, und soll billig 720 im Rieth stehen, erhält aber insgemein nur 700. Im Rohr sind 4 doppelte Fäden; und er hat also überhaupt in der ganzen Kette 2800 doppelte, oder 5600 einfache Fäden, die mit 40 Rollen zu 70 Gängen geschoren werden. Hieraus erhellet, daß bey dem Scheren allemahl 2 Fäden zugleich eingelesen werden, wie bey dem französischen Gros de Tours. Der vorzüglichste Unterschied dieses Gros de Tours von den übrigen Arten besteht darin, daß abwechselnd mit Fäden von verschiedener Dicke eingeschossen wird, wodurch das Gerippte entsteht. Daher webet man ihn mit 2 Schützen, wovon die eine einen sechs- die andere aber einen zweyfachen

chen Faden einschließt. Insgemein schießt der Seidenwirker einmahl mit dem sechsfachen, und hierauf zweymahl mit dem doppelten, ein, wodurch die Rippen entstehen; doch kann man auch noch auf verschiedene andere Arten mit dem starken und schwachen Faden abwechseln. Wenn der Weber drey Schüsse mit dem feinen, und alsdenn erst einen Schuß mit dem dicken Faden thut, so fallen alsdenn die Rippen nicht allein besser in das Auge, sondern es bilden sich auch, der Breite nach, Streifen, welche diesem Zeuge ein sehr schönes Ansehen geben.

Man kann auch den Gros de Tours, so wie den Taffet, changirt weben. In dieser Absicht nimmt man Seide von einer Farbe zur Kette, und von einer andern Farbe zum Einschlag, welches denn, zumahl wenn die abwechselnden Farben gut gewählt worden, dem Zeuge ein sehr schönes spielendes Ansehen gibt.

Sallens Werkstätte der heut. Künste, 2 Band, S. 42, f.

Jacobson's Schauplatz der Zeugmanufact. in Deutschl. 3 Band, S. 298, folg.

Sprengels Handw. und Künste, 14 Samml. S. 446, folg.

Der gezogene oder geblümte Gros de Tours, welcher auch den Nahmen Peruvienne oder Prussienne führt, wird auf einem Regelsstuhl, der statt des Harnisches Kämme hat, gewebet. Er ist auf beyden Seiten rechts, und insgemein nur $2\frac{1}{2}$ Viertel elle breit, ob er gleich billig $\frac{1}{2}$ Elle zur Breite haben sollte. Im Rieth steht er 700 bis 900, und im Rohr sind 4 doppelte Fäden, es sey denn, daß der Fabrikant, zur Ersparung der Kosten, statt eines doppelten, einen einfachen Faden wechselsweise anbringt. Steht der Zeug 900 im Rieth, und sind 4 doppelte Fäden im Rohr, so hat die Kette 3600 doppelte, oder 7200 einfache Fäden. Gemeiniglich hat die Kette zweyerley Farben, so daß z. B. allemahl ein Faden grün, der andere schwarz ist; mithin ist alsdenn die eine Hälfte der Kette oder das eine Fach grün, das andere aber schwarz,

und der Zeug changirt nicht nur im Grunde, sondern jede Figur ist auch auf einer Seite des Zeuges grün, auf der andern aber schwarz. Denn dieser Gros de Tours ist, wie gesagt, auf beyden Seiten rechts. Der Einschlag ist zwey- bis dreyfach, und kann von einer dritten Farbe seyn.

Die Verfertigung dieses Zeuges, findet man von Jacobson, a. ang. D. S. 404 — 435, und von Sprengel, a. ang. D. S. 479 — 498, umständlich beschrieben.

Man hat auch halbseidenen Gros de Tours, welcher nach Art der Fußarbeit fassonirt gewebet wird, und dessen Einschlag aus einem seidenen und zwey baumwollenen Faden besteht.

Groschen, L. Grossus, Fr. Gros. 1. Eine ehemahlige Benennung einer jeden dickern Münze, zum Unterschiede von den Bracteaten oder Blehmünzen; daher auch die Thaler ehemals Groschen genannt wurden. In dieser Bedeutung ist es veraltet, außer daß es noch zuweilen in den Zusammensetzungen Gnaden-Groschen, Schaugroschen u. s. f. in derselben vorkommt.

2. In engerer und gewöhnlicherer Bedeutung, ein Name einer mehrentheils aus Silber geschlagenen Münze, welche in Deutschland der 24te Theil eines Thalers ist, 4 Dreyer oder 12 Pfennige hält, (nach französischem Gelde 3 Sols gilt,) und in Schlesien und einigen andern Gegenden auch ein guter Groschen heißt, zum Unterschiede von den Kaiser-Maximilien- oder Silbergroschen, welche eine etwas kleinere Münzart sind, und in denjenigen Gegenden, wo sie gelten, auch nur Groschen schlechthin genannt werden. Ein solcher guter Groschen hält in Schlesien $1\frac{1}{4}$ Silber- oder Kaisergrroschen, 5 Gröschel, 15 Denare oder schlesische Pfennige, d. i. 12 meißnische Pfennige. Ein schlesischer oder so genannter weißer Groschen gilt 2 Kreuzer, deren 45 auf einen Reichs-

Reichs.

Reichsthaler gehen. In Baiern, wo man bey Grundzinsen noch nach schwarzer Münze oder Kupfermünze rechnet, hält ein Groschen schwarzer Münze, 3 regensburger Pfennige, d. i. $7\frac{1}{2}$ Pfennige, oder $2\frac{1}{3}$ Kreuzer weißer Münze. In Polen und Preußen ist ein Groschen gleichfalls eine Kupfermünze, und ungefähr so viel wie ein Gröschel in Schlesien. Ein Groschen Polnisch, gilt in Danzig $2\frac{2}{3}$ meißn. Pfennige; ein Groschen preußisch Courant, in Königsberg 3 meißn. Pfennige; ein Groschen Polnisch in Kupfer, in Groß-Polen $1\frac{1}{3}$, seit 1766 aber $1\frac{2}{3}$ meißn. Pfennige. Ein Groschen Preußisch, so 2 polnische Groschen hält, ist eine Rechnungsmünze in Klein-Polen, wo sie sonst $2\frac{2}{3}$, seit 1766 aber $3\frac{1}{3}$ meißn. Pfennige gilt. Der venetianische Groschen, Grossello, gilt ungefähr 2 franz. Sols und 6 Deniers, oder eben so viel als ein Kaiser-, böhmischer oder Silber-Groschen. Ein Kara-Groschen heißt bey den Türken ein Speciesthaler. Ein türkischer Groschen, oder Groch, thut 3 gute Groschen, und machen also 8 türkische Groschen einen Reichsthaler aus.

Das Wort Groschenstück ist nur in den Zusammensetzungen Zweygroschenstück, Viergroschenstück, Sechsgroschenstück, Achtgroschenstück, Zwölfgroschenstück, üblich, Münzen zu bezeichnen, welche 2, 4, 6, 8 oder 12 Groschen gelten, und auch Zwölftel, Sechstel, Viertel und Drittel, nämlich eines Thalers, genannt werden. Im Oberdeutschen ist dafür Groschner üblich.

Das Wort Groschen kommt von dem lateinischen, aber doch den alten römischen Schriftstellern selbst ungebräuchlichen, Worte grossus her, welches so viel, als crassus, dick, ist, wie es in diesem Verstande die lateinischen Kirchenscribenten vom vierten Jahrhundert her gebraucht haben. Und so hat man ein Stück Dickmünze, gegen die Blech- und Höhl Münzen, anstatt einen Crassum, einen Dickpfennig, einen Grossum, und

endlich in deutscher Mundart einen Grossen, wie noch einige niedersächsische Bauern diese Aussprache haben, oder Groschen genannt. Hr. Prof. Köhler und Andere, leiten diese Benennung von dem italiänischen Worte Grosso, welches von dem lat. crassus herkommt, ab. Da nun die italiänische Sprache ihren Ursprung aus der lateinischen hat, und eine Abartung von derselben ist, so kommen beyderley Herleitungen auf eins hinaus. In Goslar hat man von dem Worte crassus, das c, nur daß es in k verwandelt ist, an statt des g in Grossus behalten, und ein solches Stück Münze einen Krossen genannt. Groschen heißt also überhaupt eine dicke Münze, sie möge von Gold oder Silber seyn, inmaßen in den alten Münznachrichten der Thaler: Gulden: und Goldgroschen gedacht wird; und in einem Diploma Kaiser Friedrich II. vom Jahr 1232, werden Heinrich dem Aelteren und Heinrich dem Jüngern, Herren und Advocaten von Plauen, goldene Groschen zu schlagen erlaubt.

Da die dünnen Zohl- oder Blechmünzen im Handel und Wandel ganz unbequem waren, die Schillinge auch von ungleichem Werthe gemünzet wurden, als welche beyde Arten von dünnen und dicken Münzen vormahls ganz allein in Deutschland üblich waren, inmaßen das Silber sich durch die reichergiebigen Bergwerke überall vermehrte, so fing König Wenzel II. in Böhmen, im J. 1296, an, durch Veranlassung einiger Künstler, die er von Florenz, einer damahls im Münzwesen berühmten Stadt, hatte kommen lassen, eine Art Schillinge, oder auf zwey Seiten gestämpelter dicker Pfennige zu schlagen, die man eben von ihrer sonst ungewöhnlichen, jedoch nach einem gewissen Gewicht oder Münzfuß eingerichteten Größe, mit dem neuen Rahmen der Groschen benennet. Sig. 1072. Auf der einen Seite steht die böhmische köntaliche Krone, mit doppelter Umschrift; die innere: WENCEZLAUS SECVNDVS; die äußere: DEI GRATIA REX BOEMIE; und auf der andern, der böhmische gekrönte Löwe, mit gedoppeltem Schwanz, und der Umschrift: GROSSI PRAGENSES. Sie hießen prager Groschen, weil sie in Prag geschlagen wurden, waren von funfzehnlöthigem Silber, und ein Stück wog etwas über $\frac{1}{4}$ Loth; 60 Stück derselben, jedes Loth à 1 Kaisergulden gerechnet, machten nach unserm jetzigen Gelde 13 fl. 37 $\frac{1}{2}$ Kr. auf die rauhe Mark aber gingen ihrer 63 $\frac{1}{2}$ Stück. Diese Groschen sind selten unbeschnitten zu haben, indem gemeinlich die äußere Umschrift daran fehlt. Das Gepräge, wie

wie es hier aussieht, ist auf allen folgenden Groschen, bis auf Kaiser Ferdinand I. beybehalten, und nur der Rahme der Könige geändert worden. Tilemann Friese, in seinem Münzspiegel, macht die Groschen weit jünger, und leitet sie von den französischen Turonis oder Tornosen, (welche zu Tours im Orleanischen, insonderheit unter Philipp IV. oder dem Schönen, welcher im J. 1285 zur Regierung kam, geprägt worden,) her, indem man in Frankreich die Mark Silber in 8 Unzen, die Unze in 8 Groschen, und die Groschen in 3 Pfennige theilte, daß die Unze also 24 Pfennige gehalten. Allein, die prager Groschen sind weit älter, als König Carl I. in Böhmen, und der vierte dieses Namens unter den römischen Kaisern, der alles so gern nach französischer Manier that. Dewerdeck geht noch weiter, und behauptet, in seiner Silesia numismatica, S. 110, daß schon vor Wenzel II. in Böhmen, seine schlesischen Herzoge Brazißlaus und Bozißlaus hätten Groschen schlagen lassen; es fehlt aber den Münzen dieser Herzoge, die er für Groschen hält, so wohl der Rahme, als das Gewicht, so man an den prager Groschen bemerkt.

Weil man nun diese Stücke Geldes sehr bequem fand, so ließen des Königs Wenzel II. Nachfolger, K. Johann I. Carl I., und Wenzel III. dergleichen in sehr großer Menge prägen, jedoch also, daß sie solche immer geringer an Silber machten, als: K. Johann von vierzehnlöthigem Silber, daß 60 Stück nur 13 Fl. 18 Kr. und 3 Pf. an feinem Silber bestrugen; Carl I. von zehnlöthigem Silber, daß 78 Stück auf die rauhe Mark kamen, und 60 Stück 7 Fl. 42 Kr. 1 Pf. an feinem Silber hatten. Unter K. Wenzel III. kam es gar auf neunlöthiges Silber, und 60 Stück galten 7 Fl. 15 Kr. daher sie auch in Meissen gänzlich verbothen wurden. Es geschah auch, daß man mit eben dem Groschen-Stempel Münzen von sehr großer Dicke prägte, dergleichen der prager Groschen vom König Carl I. der $\frac{3}{8}$ Zoll dick ist, und an Gewichte $5\frac{1}{8}$ Loth hält, und den man in Köhlers Münzbelustig. 2 Th. S. 233, abgebildet findet. Desgleichen ist der Groschen von den beyden Königen Wladislaus und Ludwig wohl viermahl dicker, als ein anderer Groschen von gleichem Gepräge.

Nachdem die Groschen in Böhmen aufgekomen, waren die benachbarten Markgrafen zu Meissen und Landgrafen zu Thüringen die ersten, welche dieselben aus dem Silber, so sie

aus den damahls in reicher Ausbeute stehenden Bergwerken zu Freyberg, Schneeberg, Schreckenberg oder Annaberg bekamen, in so großer Menge münzen ließen, daß man sehr vielerley Arten davon hat, die auch mancherley Nahmen bekommen haben. Die bekanntesten davon sind folgende:

Bartgroschen. Diese haben den Nahmen von dem auf der einen Seite stehenden meißnischen Helm, dessen Zierrath ein Mannskopf mit einem Barte, spitzigen Hute und Pfauenwedel ist. Es haben solche die beyden Brüder und Markgrafen zu Meissen, Churf. Friederich der II. und Sanftmüthige, und Landgr. Wilhelm in Thüringen, im J. 1444 schlagen lassen. Die Hauptseite enthält ein Kreuz, in dessen Mitte ein Schild mit dem thüringischen Löwen ist. In dem Rande steht der landsbergische Schild, und der Titel: F. oder W. DEI. GRACIA. TVRINGE. LANG. Die andere Seite ist mit gedachtem meißnischen Helm bezeichnet, und der Umschrift: GROSSVS. MARCH. MISNENSIS. Churf. Friederich's Groschen sind von achtlöthigem Silber, und gehen deren 80 Stück auf die Mark, und 20 Stück jedes à 9 Pfenn. auf einen römischen Gulden. Landgr. Wilhelm's Groschen aber sind von zwölflöthigem Silber, und gehen deren 120 Stück auf die Mark.

Bauergroschen, sind zu Goslar von dreyzhalböthigem Silber auf 12 Pfenn. gemünzt worden, auf deren einen Seite ein Adler, auf der andern zwey Heilige stehen, welche eher Bauern ähnlich sehen; daher sie auch den Nahmen bekommen haben.

Breite Groschen, sind von Markgraf Friederich mit dem gebissenen Backen zuerst im J. 1315 von feinem Silber, zu 60 Stück aus der Mark, geschlagen worden. Es wird ihrer unter dem Nahmen der *lactorum denariorum* und breiter Groschen in Diplomaten von 1344, 47 und 50 gedacht. Die beyden folgenden Friederiche, Markgrafen zu Meissen, der Strenge und Streitbare, haben damit continuirt. Von dem Münzorte Großen-Schirma heißen sie auch Schirmer Groschen.

Engelgroschen, haben ihren Nahmen von dem auf der einen Seite stehenden und den Wapenschild mit beyden Händen haltenden Engelbilde bekommen. Die ältesten sind von 1498. Sie heißen auch Schreckemberger, von der reichen Silbergrube Schreckenberg, die hernach St. Anneberg im meißnischen Erzgebirge genannt worden; und Mühlsteine, weil

weil sie anfänglich neben der neuen Mühle unter St. Anneberg gemünzt wurden. Sie wurden aus vierzehnlöthigem Silber, und auf den wahren Werth der allerersten Groschen gemünzt, um die Bezahlung der aus solchen wichtigen Groschen bestehenden Gefälle damit zu thun; daher auch einer auf 3 alte Fürstengroschen, 7 Stück auf einen rheinischen Goldgulden von 2 Loth, und 56 Stück auf die Mark gegangen. Diesen Werth behielten sie bis auf Churf. August zu Sachsen, welcher im J. 1558 ihren Preis auf $3\frac{1}{2}$ Groschen setzte, daß also nur 6 Stück auf einen Gulden, und $46\frac{1}{2}$ auf die Mark von 14 Loth 8 Grän feinen Silbers gingen. Zu der Ripper- und Wipper-*Zeit*, im J. 1623, wurden viele Engelgroschen auf 4 leichte Groschen geschlagen, die nach der Abwürdigung nur 6 Pfennige galten. Es gibt churfürstl. und herzogl. sächsische Engelgroschen. Der Churf. zu Sachsen, Johann Fridrich, ließ doppelte Engelgroschen schlagen, welche nach dem erhöhten rhein. Gulden 7 Groschen galten. Siehe auch Th. XI, S. 12, f.

Fürstengroschen, siehe Th. XV, S. 456.

Hohlgroschen, waren diejenigen, welche die beyden Brüder Churfürst Ernst und Herzog Albrecht, im J. 1464, von $7\frac{1}{2}$ 4 Gr. feinem Silber, 88 Stück auf die Mark, jedes à 12 Pfenn., schlagen ließen. Sie werden daher auch gute Groschen, Silbergroschen, alte Fürstengroschen und Zinsgroschen genannt.

Horngröschen, wurden die vorbergehenden Groschen auch von den zu beyden Seiten befindlichen Helmgierden, welches zwey oben zusammen gebogene Hörner sind, genannt.

Judengroschen, Judenhüte, Judenköpfe, nannte man auch die oben beschriebenen Bartgroschen, weil der gemeine Mann die auf dem Groschen befindlichen Helmspierrathe für einen Judenkopf ansah.

Kleine Groschen, schmale Groschen, schmales Geld, wurden sowohl in Böhmen von R. Wenzel II. als Markgraf Friderico Admorfo, in Meissen, geschlagen. Sie haben auf dem Revers die Umschrift: PARVI PRAGENSES; PARVI MISNENSES. Zwölf Stück galten einen Groschen. Churfürst Fridrich der Gütige und Herzog Wilhelm haben im J. 1444 auch kleine Groschen münzen lassen, und zwar 100 Stück auf die Mark, und 3 Loth ins Feine. Deren drey haben einen Wilhelmer gegolten, und also 60 Stück 20 Wilhelmer; daher kamen von ihnen die alten meißnischen Schocke her, und hießen auch Schockgroschen.

Kreuzgroschen, kommen von Churf. Friderich II. und haben über dem großen Löwenschild ein einzelnes Kreuzchen. Man hat auch halbe Kreuzgroschen.

Kronengroschen, sind von den Markgrafen in Meissen und Landgrafen in Hessen geschlagen worden, und haben den Namen daher, weil der Wapenschild auf allen vier Enden mit Kronen auf dem Avers besetzt ist, im Revers auch den großen Wapenschild eine Krone bedeckt.

Mittelgroschen, führen den Namen von einem M. welches bey der Umschrift des Reverses steht: M. GROSSVS, MARCH. MISNENSIS. Sie galten 11 neue Pfennige, und kamen von dem Churf. zu Sachsen, Friderico Placido, her. Es wird ihrer in einer dresdnischen Münzordnung vom J. 1482 gedacht. Was aber gedachtes M. eigentlich bedeuten soll, ist noch unbekannt.

Mühlsteine, siehe oben, S. 120.

Muthgroschen, siehe unten Schneeberger Groschen.

Prager Groschen, wurden alle alte böhmische Groschen genannt, weil Prag die einzige Münzstadt in Böhmen war.

Reichsgroschen, heißen diejenigen, die nicht nach dem Landes- sondern nach dem Reichs-Fuß von 1559 geschlagen sind, deren 21 Stück 60 Kreuzer gelten, und 108½ Stück auf die kölnische Mark gehen, und 8 Loth fein halten.

Schildgroschen, führen auf dem Revers den meißnischen Löwen, bey welchem zwischen den Vorder- und Hinter-Pfeilen der landsbergische Schild mit den 3 Balken steht. Es hatten sie Churf. Friderich II. und seine zwey Brüder, Sigismund und Wilhelm, im J. 1436 schlagen lassen. Sie halten beynahe achtlöthiges Silber, und gehen 91 Stück auf die Mark.

Schirmer Groschen, siehe oben breite Groschen.

Schneeberger Groschen, wurden von Ernst Wilhelm und Albrecht, den Churfürsten und Herzogen zu Sachsen, 1471 aus der Schneeberger Silbergrube gemünzet, von fünfzehn- bis sechzehnlothigem Silber, daher sie 15 und endlich 18 Pfennige gegolten. Es gingen ihrer 160 Stück auf die Mark, und 20 Stück auf einen rhein. Gulden von 2 Loth. Man nannte sie auch neue Silbergroschen. Churfürst Friderich der Weise, und die Herzoge Albert, Johann und Heinrich, haben vom J. 1496 an, auch aus dem Schneeberger Silber Groschen schlagen lassen, deren 21 Stück einen rhein. Gulden von 2 Loth betragen. Die dritte Sorte
der

der Schneeberger sind die Muthgroschen, welche darum so genannt wurden, weil dergleichen die Handwerksgefelln bey Namuthung des Meisterrechtes in die Handwerkslade bezahlen mußten.

Schreckenberger Groschen, siehe oben, S. 120.

Schwertgroschen, sind mit den oben erwähnten Mittelgroschen einerley, auch gleichen Gehaltes mit den Bartgroschen. Sie führen den Rahmen von den über das Kreuz gelegten Chur Schwertern, oder dem chursächsischen Wapen, welches bey der Umschrift auf dem Avers derselben, zum Unterschiede der Wilhelmer Groschen, zu sehen ist. Man hat ganze und halbe Schwertgroschen, die Churfürst Fridericus Placidus im J. 1456 hat zuerst schlagen lassen.

Silbergroschen, hießen auch die Schneeberger Groschen vom J. 1477, deren jedes Stück 9 neue Pfennige galt.

Spizgroschen, wurden auch die Schneeberger, von dem sich in einem dreygespizten Umkreise darauf befindenden landesbergischen Schilde genannt. Es gibt auch halbe Spizgroschen.

Thüringer Groschen, sind von Friderico Bellicoso im J. 1380 von zehnlöthigem, und 1390 von neunlöthigem Silber gemünzet worden. Im Revers ist der thüringische Helm zu sehen, daher sie diesen Rahmen führen. Man hat deren auch viele von dessen Vaters Bruder, Landgraf Balthasar in Thüringen.

Wilhelmer oder Wilhelmisgroschen. Man hat deren dreyerley. Die ersten und alten sind im J. 1390 zu Freyberg von Wilhelm Cochire, Markgrafen zu Meissen, gemünzet worden; deren 80 haben eine Mark gewogen, und am Werthe 9 Loth Silber und 7 Loth Kupfer gehalten. Die andern Wilhelmer haben den Rahmen von Markgraf Wilhelm II. oder dem Reichen, der mit seinen zwey Brüdern, Friderico Bellicoso, und Friderico Pacifico, solche von 1407 bis 1428 hat schlagen lassen. Sie kamen den ersten thüringer Groschen am Gehalte ganz gleich, und wurden auch Fürstengroschen genannt. Die dritten Wilhelmer kommen von Wilhelm III. oder dem Streitbaren, Landgrafen in Thüringen, der solche von 1445 bis 82 schlagen ließ.

Zinsgroschen, wurden die feinen, schweren und guten Silbergroschen genannt, in welchen Zins und Steuer der Landes herrschaft entrichtet werden mußten. Es sind dergleichen auf des Churf. Friderich des Weisen Befehl zu Zwickau,
und

und auf des Herzogs Georg Anordnung zu Salza gemünzet worden.

Der innere Werth (der Gehalt, das Korn, die Feine) der Groschen, ist, wie aus Vorstehendem erhellet, sehr unterschieden, weil dieser und jener Fürst anfangs gut, hernach aber schlecht gemünzet hat. Wollte man nun die Feine eines Groschen accurat wissen, so müßte es auf der Capelle geschehen. Weil aber die alten Groschen zum Theil sehr rar sind, und man froh ist, wenn man nur ein einziges Stück davon aufgetrieben hat, so muß man sich mit der Probe durch die Nadel oder durch das Streichen behelfen. In den ältesten Zeiten, um das Jahr 1296, wog ein Groschen $\frac{1}{4}$ Loth oder 1 Quent, nach welcher Art auch im J. 1500 die Schreckenberger ausgemünzet worden, und sind deren 60 auf eine Mark gegangen, daß also 1 Mark und 1 Schock Groschen einerley gewesen. Auch sind vorher 60 alte Häller oder jetzige Kreuzer auf 1 Gulden, und 1 Pfund Häller auf 3 Gulden gerechnet worden. Hieraus erhellet, daß die Zahl 60 anfangs ein Schock oder Sexagenam ausgemacht. Als aber hernach die Groschen bald verringert, bald verbessert worden, so daß man im J. 1420, 60 geringe Groschen nur auf 1 Gulden, und nicht 1 Mark gerechnet, und diese damahls neue 60 Stück so viel werth gewesen, als 20 alte: so ist davon die Benennung der alten Schocke hergekommen, woben man nicht auf die Anzahl, sondern auf den damahligen Werth der Groschen gesehen hat. Ob nun gleich jetzt 60 Groschen ein neues Schock heißen, so macht doch diese Zahl das alte und rechte Schock aus.

Der äußere Werth ist auf den meisten neuen Münzen zu finden, und soll, vermöge der Reichs-Münz-Ordnung, auf den Thalern, welche den Goldgülden gleich gerechnet sind, im Reichsapfel stehen: 72, nämlich Kreuzer, auf den andern oder Gulden, Thalern

lern aber 60 Kreuzer, auf halben Gulden 30, und so fort bis auf einen einzeln Kreuzer. Auf den alten Groschen aber ist nicht angezeigt, was sie gegolten. Wollte man nun deren Werth nach jetzigem Gelde wissen, so könnte man ihn folgender Gestalt finden. Weil, vorerwähnter Maßen, 1 Schock alte Groschen und 1 Mark einerley ist, auf letztere aber 8 Species-Thaler, oder 256 jetziger Zeit gangbare Groschen gehen: so dividire ich diese letztere Zahl mit 60, da ich denn das Product 4 Groschen bekomme, und bleiben noch 16 Gr. oder 192 Pfenn. übrig. Diese abermahl mit 60 dividirt, so kommen heraus $3\frac{1}{2}$ Pfennig. Ist also ein alter Groschen, wenn er sein rechtes Schrot und Korn hat, nach jetzigem Gelde 4 Gr. $3\frac{1}{2}$ Pf. werth.

Wenn man sagt, daß ehemahls ein Arbeiter nur 1 Groschen zum Tagelohn bekommen, imgleichen, daß alle zur täglichen Nothdurft gehörige Sachen in so wohlfeilem Preise gestanden: so hat man dabey zu erwägen, daß ein alter Groschen auch mehr werth gewesen, als ein jetziger. Oder gesetzt: es wären einem Kirchen- oder Schuldiener in einer von Anno 1400 gefertigten Matrikel, zwey Groschen für eine gewisse Verrichtung ausgemacht, und der Eingepfarrte wollte sich auf seine alte Gerechtigkeit berufen, und nicht mehr als 2 Gr. geben, so müßten es entweder alte Groschen seyn, oder wenn er neues Geld zahlen wollte, so könnte man mit Recht von ihm fordern, daß er seine Arbeit, Getreide und Victualien auch nach dem alten geringen Preis anrechnen, und in jetzt üblicher Münze bezahlt nehmen sollte.

Neueröffnetes Groschen-Cabinet, enthält die so genannten teutschen Spruchgroschen, russische, spanische und portugiesische, französische, englische, schottländische, ungarische, böhmische und schwedische, dänische, polnische und preussische Groschen, wie auch die sächsischen, meißnischen, thüringischen Dickpfennige und Groschen, in Kupfer gestochen, beschrieben und kürzlich erkläret, nebst der Benennung, Ursprung, Gehalt, Schwere und Werth der Groschen. 12 Fächer nebst 2 Supplementen. Lvg. 1739 — 1765, 8. 10 N. 9 u. drey Viertel Bog. u. 25 u. einen halben Bog. Kupf.

Mit der Benennung Groschen werden sonst auch gewisse Ab- und Ausgaben belegt, als da sind:
Satz:



- Groschen, (Schild=) } siehe oben, S. 122.
 — — (Schirmer=) }
 — — (schlesischer) siehe oben, S. 116.
 — — (schmale) siehe oben, S. 121.
 — — (schneeberger) siehe oben, S. 122.
 — — (schreckenberger) }
 — — (Schwert=) } siehe oben, S. 123.
 — — (Silber=) siehe oben, S. 116, 121, 122 u. 123.
 — — (Spiz=) }
 — — (thüringer) } siehe oben, S. 123.
 — — (türkischer) }
 — — (venetianischer) } siehe oben, S. 117.
 — — (weißer) siehe oben, S. 116.
 — — (Wilhelms=) siehe oben, S. 123.
 — — (Zins=) siehe oben, S. 121, und 123.

Groschen = Stück, } siehe oben, S. 117.
 Groschner, }

Groseille, Groseiller; siehe Johannisbeerstrauch, Stachelbeerstrauch.

Grosse, siehe das Groß.

Grosse-beauté, nennt man eine figurirte Art Blonden.

Grosse-luisante, eine Art Pflaumen; siehe Pflaumen-Baum.

Grosse-mignonne, die Lackpflirsche; siehe unter Pfirsich-Baum.

Grosser, eine dänische Münze, die ein wenig größer als ein Pfennig war, und daher auch den Namen bekommen hat.

Grossierer, ein Kaufmann, der im Großen handelt; siehe Groß-Handel.

Grossularia, siehe Johannisbeerstrauch, Stachelbeerstrauch.

Groß (*), mit einem langen o. Dieses Wort ist in einer doppelten Hauptbedeutung üblich.

I. Ab.

(*) Bey dem Otfried groz, bey dem Willeram gruoze, im Nieders. groot, granc und grandig (Lat. grandis, Gr. grand),
 im

I. Absolute, die Quantität, das Maß der Ausdehnung zu bezeichnen. Der Garten ist zehn Quadrat-Ruthen groß. Wie groß ist der Acker? Besonders der Ausdehnung in die Höhe und in die Länge. Wie groß ist der Berg, das Haus, der Baum? für wie hoch? In dieser Bedeutung ist es in der höchsten Gräffel am häufigsten in Gestalt eines Nebenwortes üblich, seltener in Gestalt eines Beywortes. Ein zehn Ellen großer Stein, besser, der zehn Ellen groß ist. Caius ist größer als sein Bruder. Der größte von beyden.

1. Einen beträchtlichen Raum einnehmend, im Gegensatz dessen, was klein oder kleiner ist, wo das Gewöhnliche allemahl das Maß ist, worauf sich groß und klein beziehen.

1. Eigentlich und in engerer Bedeutung.

(1) Ueberhaupt, ein mehr als gewöhnliches Maß der Ausdehnung habend. Eine große Stadt, ein großes Dorf, ein großes Haus, ein großer Baum, ein großes Feld, ein großer See u. s. f. Der Garten ist nicht groß, aber schön. Der große Zeh, im Gegensatz der kleinern Zehen. Im Großen
hans

im Engl. great. Es gehört zu dem Geschlechte des Lat. crassus, des mittlern Lat. grossus, Engl. great, dick. Ohne Zweifel stammt es von dem alten grow, wachsen, ab, wohin auch das alte rise, Engl. rise, steigen, entspringen, zu gehören scheint. Siehe Grün, Rasen, Reife, Rieseln u. s. f. Michel und stir, waren ehemals, wie in allen europäischen Sprachen, so auch in der deutschen üblich, den Begriff dieses Wortes gleichfalls auszudrücken. Siehe Michel und Stier. In vielen Zusammensetzungen, besonders welche Titel und Würden bezeichnen, bedeutet Groß — so viel als in andern Fällen Oberst — oder General —, die höchste Würde von einer gewissen Art zu bezeichnen.

Die Aussprache des o ist, wenn groß am Ende wächst, in den Mundarten, die hochdeutsche selbst nicht ausgenommen, bald lang, bald kurz, ohne daß man eben einer vor der andern den Vorzug geben könnte. Aber ohne Vermehrung am Ende lautet es fast durchgehends lang.

handeln, Fr. en gros, im Ganzen, im Gegensatze der Krämer; siehe Groß-Händler.

(2) In engerer Bedeutung. a) Der Ausdehnung in die Länge nach. Große Schritte machen. b) Der Ausdehnung in die Höhe nach. Ein großer, d. i. hoher Baum. Das Wasser wird groß, schwillt der Höhe nach an. Ein großer Mensch.

2. Figürlich.

(1) Erwachsen. Kleine Kinder werden auch groß. Sein größerer (älterer) Bruder. Sühners Vieh groß ziehen. Die Großen, die Erwachsenen, im Gegensatze der Kleinen.

(2) Der Zahl, der Menge nach, aus vielen Theilen oder Individuis bestehend. Eine große Anzahl, Menge. Ein großes Gastmahl anstellen, welches aus vielen Personen besteht. Ein großes, zahlreiches, Gefolge haben. Der große, größere oder äußere Rath, der aus mehreren Personen besteht, im Gegensatze des kleinen, Fleinern, engern oder innern Rathes. Der große Haufe, der Pöbel, das gemeine Volk, weil dasselbe den zahlreichsten Theil in einem Staate ausmacht. Ein großer Vorrath von Kugeln, Obst, Waaren u. s. f. Großen Theils, oder, ob gleich nicht so richtig, größtentheils, größten Theils, oder größtentheils, einem großen, oder dem größten Theile nach, werden als Nebenwörter gebraucht. Ich habe es großen Theils schon gesagt. Das rührt größten Theils daher u. s. f. Groß Geld und Gut aufwenden, vieles. Ein Großes, bei einigen für vieles Geld; es hat mich ein Großes gekostet, ich wollte nicht ein Großes nehmen, u. s. f. Ein großes Hundert, im gem. Leben, eine Zahl von 120, ein-großes Tausend, eine Zahl von 1200, - welche Wörter von einigen irrig zusammen gezogen werden, ein Grobshundert, Grobstaufend. Diese Benennung ist ein Ueberbleibsel der alten Art,

an statt zehen, bis auf zwölf zu zählen, welche sich bey mehreren mitternächtigen Völkern findet.

(3) Der Qualität nach, viele Grade der innern Stärke habend. Ein großes Geschrey erheben. In eine große Freude, in einen großen Zorn gerathen. Große Schmerzen empfinden. Seinen Schaden, seinen Schmerzen größer machen (vorstellen) als er ist. In dem größten Ansehen stehen. Große Kälte empfinden. Die Hitze ist eben nicht so groß. Eine größere oder geringere Aehnlichkeit. Die steht ein großes Glück, ein großes Unglück bevor. Großen Hunger, großen Durst empfinden. Er ist ein großer Spieler, ein großer Trinker, ein großer Lügner, ein großer Bösewicht, ein großer Gelehrter, ein großer Tonkünstler u. s. f. besitzt in diesen Beschäftigungen sehr viele und ausgebreitete Fertigkeiten. Ein großer Mann, der in seinem Fache viele und seltene Fähigkeiten besitzt.

So zahlreich die Fälle sind, in welchen groß in dieser Bedeutung gebraucht wird, so sind sie doch nicht ohne Einschränkung. Man sagt z. B. nicht ein großer Geruch, ein großer Geschmack, ein großer Schall, ob man gleich ganz richtig ein großes Licht, ein großes Getöse, ein großer Schmerz sagt. Allein da, wo bloß der Eigensinn des Gebrauches herrscht, sind Regeln unmöglich. Eben dieses gilt auch von den meisten der vorigen Bedeutungen.

(4) Der Wichtigkeit, d. i. sowohl der Menge als Beschaffenheit der Folgen nach, ohne doch die vorhergehende innere Größe davon auszuschließen. Große Leidenschaften, große Laster, große Tugenden, deren Wirkungen und Folgen sich auf viele Personen erstrecken. Ein großer Verstand, der den Zusammenhang zwischen vielen Dingen mit großer Deutlichkeit einsieht. Große Thaten thun. Das hat etwas Großes zu bedeuten. Wer im Kleinen nicht treu ist, ist es im Großen noch weniger.

(5) Dem

(5) Dem Vorzuge vor der Menge nach. a) Dem äußern Vorzuge, dem Stande, der Würde nach. In Oestreich bekommt die älteste Erzherzoginn, auch wenn sie noch in der Wiege liegt, den Titel große Frau. Eben diesen Titel bekommt auch die russische Kaiserinn. Personen, welche die ersten Stellen des Staates entweder in der Regierung, oder zunächst um den Fürsten bekleiden, werden große Männer oder Große genannt. Die Großen dieser Welt, Ein großer Herr. Die große Welt, vornehme Personen. b) Den innern Vorzügen, den innern großen und erhabenen Eigenschaften nach. Groß denken, edel, sich durch seine Art zu denken von der gemeinen und gewöhnlichen unterscheiden, besonders im guten Verstande. Eine große Seele, welche sich durch Standhaftigkeit, Großmuth, erhabene Gesinnung u. s. f. von vielen andern unterscheidet. Ein großer Mann, der sich durch vorzügliche Fähigkeiten oder Verdienste von seinen Zeitgenossen unterscheidet. Wenn ein großer Mann fällt, so ist er auch im Falle groß. c) Sich mit etwas groß machen, damit groß thun, im g. L. sich damit einen ungegründeten Vorzug beizulegen suchen. Groß thun, sich durch Worte oder Handlungen Vorzüge belegen, die man nicht besitzt.

Groß, (das) Nieders. ein Größ oder Grötchen, Gr. Grosse, im Handel und Wandel, eine Zahl von 12 Duzend, oder 144 Stück. Ein Groß Pfeiffen, zwölf Duzend Pfeiffen. Ein halbes Groß, 6 Duzend, oder 72 Stück.

Auf solche Art werden von den Grossierern, Manufacturisten, und Handwerksleuten, viele Waaren verkauft, unter andern die seidenen und wirnenen Resteln oder Senkel, die Knöpfe von Seide, Wolle, Zwirn, Pferde- und andern Haaren, die Tischmesser, die Federn zu allerhand Getrieben, die Leinwand- und Schneider-Scheren, die Feilen von allerhand Sorten, die Schreibzeuge und ledernen Bestecke, die kupfernen, messingenen und eisernen Fingerhüte, die Kämme von Buchs-

Baum und anderm Holze, oder auch von Horn, die alanterten Kalbsfelle für die Buchbinder, wie auch die weiß gegärbten Ziegen- Schaf- und Lammshäute, u. a. m.

Groß-achtbar, ein großen Theils veralteter Titel, für hoch zu schätzend, so nur noch in den Kanzelleien in einigen hergebrachten Fällen üblich ist.

Groß-Admiral, in einigen Ländern, ein Titel des obersten Admirals, der das oberste Commando über eine Flotte hat. In den Niederlanden ist dafür der Titel Admiral-General, oder General-Admiral üblich.

Groß-Eltern, ein Collectivum, den Großvater und die Großmutter zu bezeichnen.

Groß-Nente, ein Name der gemeinen wilden Nente; zum Unterschiede von der Mittelente, und Fleinen oder Kriechente.

Groß-atheinig, wenn ein Pferd also genannt wird, siehe Th. XIV, S. 47.

Groß-Bänker, an einigen Orten, ein Bankmeister, welcher das Recht hat, seine Waare in einer großen Bank, d. i. öffentlichen Bude, zu verkaufen. Besonders ein Bäcker dieser Art. Zum Unterschiede von einem Kleinbänker.

Groß-Base, **Groß-Muhme**, die Schwester des Großvaters oder der Großmutter.

Groß-Bauer, in einigen Gegenden, ein vollständiger Bauer, ein Pferdner oder Pferdebauer; zum Unterschiede von einem Kleinbauern oder Hintersassen.

Groß-Binder, eine Art Fassbinder, welche nur große Gefäße verfertigen, und auch Küfner, Küfer heißen, zum Unterschiede von den Kleinbindern. Siehe Th. VI, S. 89.

Groß-Blech, auf den Blechhämmern, eine Art starkes Bleches, welches zu Pontons gebraucht, und auch großes Kreuzblech genannt wird.

Groß-Ding, eine in Breslau übliche Benennung des ordentlichen Stadtgerichtes; zum Unterschiede von dem Kleindinge.

Groß-

Groß = Enke, in einigen Gegenden, ein Nahme des ersten und vornehmsten Enken oder Pferdeknechtes, der auch der Großknecht, der Oberenke genannt wird; zum Unterschiede von dem Mittelenken und Kleinen oder Unterenken. Siehe Enke, Th. XI, S. 30, und Groß = Knecht.

Groß = Enkel (der), die Groß = Enkelinn, des Enkels oder der Enkelinn Kinder, Personen in Beziehung auf den Uelternvater. So waren Jacobs Söhne Groß = Enkel Abrahams.

Groß = Falk, in einigen Gegenden, eine Benennung des Sackfalken, *Falco sacer* Klein. siehe Th. XII, S. 130.

Groß = Fränkisch, eine Art Weinstöcke; siehe unter Weinstock.

Groß = Fürst (der), die Groß = Fürstinn, eine Würde, welche eigentlich einen souveränen Fürsten bedeutet, welcher mehrere Fürsten unter sich hat. So nannten sich die Czaren oder Kaiser von Rußland ehemals Groß = Fürsten von Rußland. König Casimir von Polen schrieb sich 1457 einen Großfürsten in Litauen, in Keußen und Preußen. In den neuern Zeiten ist in Rußland dem Thronfolger der Titel eines Großfürsten bengelegt worden.

Daher das Großfürstenthum, ein Land, dessen Beherrscher ein Großfürst ist.

Groß = Garn, bei den Fischern einiger Gegenden, z. B. am Rheine, ein großes Wurfarn, welches tausend Bleykugeln hat. Siehe Th. XIII, S. 627.

Groß = günstig, hochgeneigt, ein großen Theils veralteter Titel, welchen man an einigen Orten noch solchen Personen gibt, welche die nächsten nach denen sind, die man gnädig nennet. Manche Schriftsteller pflegen in den Vorreden ihre Leser noch mit einem großgünstiger Leser anzureden.

Groß = Händler, siehe den folgenden Artikel.

Groß-Handel, der Handel oder die Handlung ins Große, oder im Großen, Fr. Commerce en gros; daher **Großhändler**, oder **Grossierer**, Ital. Grossiero, Fr. Commerçant, Marchand en gros, Marchand-Grossier, Marchand en Magazin, im mittlern Lat. Magnarius, ein Kaufmann, der nur im Großen (en gros) handelt; ein Kaufmann, welcher Waaren in ganzen Stücken, Centnern, oder andern, nach Verschiedenheit der Waaren ebenfalls verschiedenen großen Partien oder Quantitäten ein- und wieder verkauft, den Krämern aber das Ausschneiden bey Ellen, und das Auswägen bey Pfunden, Lothen &c. überläßt. Es finden sich solche meistens Theils in großen Städten, wo viele Capitalisten anzutreffen sind, die nur bey verschlossenen Gewölben handeln, und außer den Messen keinen öffentlichen Kram, Laden oder Bude, haben, zum Theil dabey Verleger und Manufacturiers sind, oder solche Waaren in Commission bekommen, welche sie nicht bey Kleinigkeiten (en détail) ausschneiden oder auswägen dürfen, es wäre denn, daß sie solches für ihre eigene Rechnung thun wollten. Ihr Handel ist viel wichtiger, weitläuftiger, und rühmlicher als der Handel im Kleinen, oder der Handel des Handkaufes. Denn dieser letztere ist allerley Arten der Leute, sowohl Hohen als Niedrigen, unterworfen, und größten Theils in der Mauer der Stadt, wo die Krämer wohnen, welche dieses Gewerbe treiben, eingeschlossen. Mit dem Handel im Ganzen hingegen hat es eine andere Bewandniß. Denn, 1) die Grossierer haben es eigentlich mit zweyerley Leuten zu thun, nämlich mit den Fabrikanten, Manufacturiers, Handwerkern, und andern Lieferanten, denen sie befehlen; und mit den Kaufleuten des Handkaufes, oder den Krämern, denen sie die von jenen erhaltenen Waaren bey ganzen Stücken, Kisten, Fässern, Centnern &c. verkaufen. 2) Der Handel im Ganzen wird sowohl von Edeln als Un-

Unedeln, in vielen Königreichen, Republiken und Städten, getrieben; niemahls aber von jenen der Handel im Kleinen. 3) Der Handel im Ganzen erstreckt sich im Kaufen und Verkaufen nicht allein über die Stadt und Wohnung derer, die den Handel treiben, sondern auch über andere Städte, Provinzen und Länder, wie weit sie auch entlegen sind. 4) Die Großhändler sind es, welche alle überflüssige Sachen, die in einem Lande wachsen, und die Waaren, welche darin verfertigt werden, in andere Länder schaffen. Sie sind es endlich 5) die durch Tausch und Verwechslung, alles was nöthig ist, und das Land oder die Stadt, worin sie sich aufhalten, nicht hat, zurück bringen.

Es gibt eigentlich dreyerley Arten Grossierer.

1) Diejenigen, welche mit allerley Waaren handeln, die in dem Lande, oder in der Stadt, wo sie wohnen, fallen, oder gemacht und verkauft werden, und die also nur in dem Lande oder in der Stadt, wo sie sich befinden, handeln. 2) Die, so in auswärtige, aber nicht weit entfernte Herrschaften oder Länder, als: nach Holland, Frankreich, England &c. handeln. 3) Diejenigen, welche durch große, weite und langwierige Reisen, in weit entfernte Herrschaften, Länder und Königreiche, als: nach der Levante, nach Persien, Afrika, Ost- und West-Indien, Handlung treiben.

Wie nun der Handel der Grossierer groß und über den Handkauf erhaben ist: also ist auch derselbe dem gemeinen Wesen sowohl, als den Großhändlern selbst, um so viel erspriesslicher. I. Dem gemeinen Wesen ist dieser Handel darum zuträglicher, theils, weil der unvermögende Krämer so viel eher, und gleichsam vor der Thüre seine Bedürfnisse finden kann, und nicht erst warten darf, bis eine Messe oder ein Jahrmarkt kommt, da er bey den Fremden dasjenige, was ihm fehlt, suchen muß; theils, weil solche Grossierer auch auf Zeit zu verkaufen pflegen, welches sie den im Kleinen

handelnden Kaufleuten nicht wohl abschlagen können, mithin solches denjenigen desto bequemer fällt, die nicht hinlängliche Mittel haben, Waaren bey Partien aus der Fremde kommen zu lassen. 2. Den Grossierern selbst ist ihr Handel vortheilhafter, weil sie dadurch einen größern Gewinn, und zwar in kürzerer Zeit erlangen können, als andere, welche die Waaren im Kleinen vertreiben; dagegen haben sie aber auch größere Gefahr und größern Schaden zu befürchten, als die andern; welche Gefahr nach dem Maße der Entfernung derjenigen Länder wächst, wohin sie handeln. Denn es ist gewiß, daß diejenigen, welche in der Nähe von einem Orte zum andern ihre Handlung treiben, weniger Gefahr haben, und mehr versichert sind, als die, welche nach weit entlegenen Orten handeln; wovon die Ursache darin zu suchen ist, daß sie in dem erstern Falle bessere Gewißheit und Nachricht ihrer Sachen haben können, als in dem letztern; wie denn auch die Erfahrung lehrt, daß mehr Fallimente unter denen vorgehen, die nach weit entlegenen Orten handeln, als unter andern. Ueber dieses gehören zu dem Großhandel: ein starkes Capital, (insonderheit, wenn der Grossierer zugleich ein Manufacturier oder ein Verleger der Manufacturiers mit ist, jedoch nachdem die Waaren sind, indem etliche geringer sind, als andere, und ein Kaufmann, der z. E. mit baumwollenem Zeuge oder Sarsche von geringem Preise im Großen handelt, bey weitem keinen so großen Verlag und kein so großes Capital gebraucht, als derjenige, welcher mit goldenen, silbernen, seidenen oder wollenen Waaren handelt,) großer Credit, und die möglichste Vorsicht. Und eben um dieser Gefahr und des zu dem Großhandel erforderlichen Capitals willen sowohl, als auch weil es einem Negocianten allein den Großhandel zu treiben sehr schwer ist, indem die Gegenwart eines Grossierers so wohl bey dem Kaufe als Verkaufe der Waaren nöthig ist,

ist, damit er den Kauf nicht auf die Commissionäre ankommen lassen dürfe, den Verkauf aber nebst andern täglich vorkommenden Geschäften, nicht versäumen möge, pflegen diejenigen Kaufleute, welche einen Großhandel anzufangen gesonnen sind, gemeiniglich mit andern in Compagnie zu treten; welches denn auch sehr vernünftig ist, indem auf diese Weise sowohl der Einkauf der Waaren und das damit verknüpfte Reisen, als auch der Verkauf derselben, sowohl zu Hause, als auch an auswärtigen Orten, insonderheit auf Messen und Jahrmärkten, imgleichen die Correspondenz, der Empfang der Waaren von den Manufacturiers, Handwerkern und andern Lieferanten, die Scripturen, das Comptoir, und andere bey einer solchen Handlung vorkommende Geschäfte mehr, gehörig besorget werden können.

Dasjenige, was ein solcher Kaufmann, der entweder für sich allein, oder in Gesellschaft mit andern im Großen zu handeln gedenkt, bey seiner Handlung beobachten muß, wenn er dieselbe gehörig führen will, besteht hauptsächlich in Folgendem. 1) Zuvörderst hat er diejenigen Lehrsätze zu beobachten, die überhaupt von dem Ein- und Verkaufe der Waaren gegeben werden können; siehe Th. X, S. 399, fgg. 2) Hat er eine Manufactur zu verlegen, oder gar selbst eine Fabrik, und sollte es auch nur seyn, daß er z. E. die von Tuchmachern gekauften rohen Tücher völlig ausarbeiten, färben und pressen ließe, so wird schon eine genaue Kenntniß zu dergleichen Ausfertigung erfordert, daß er nämlich die rechte Farbe und deren Ingredienzien wohl verstehe, und diesfalls von den Färbern nicht in Schaden gesetzt werde. Zuweilen trägt es sich auch zu, daß ein Grossierer, der gewisse Handwerker verlegt, denselben die Materialien zu ihrem Handwerke anschaffen, und die gefertigte Waare dagegen wieder in Bezahlung nehmen muß. Ob nun wohl hier der Nahme eines Manufacturiers nicht statt hat, sondern

solches nur ein bloßes Verlegen der Handwerksleute genannt werden kann: so erfordert es doch auch seine Aufmerksamkeit, nicht nur wegen der Waaren und Materialien, die den Handwerksleuten geliefert werden, sondern auch wegen desjenigen, was er wieder empfängt. 3) Zu Absetzung seiner Waaren muß er entweder guten ausländischen Briefwechsel haben, oder doch mit den Krämern seiner Stadt in gutem Vernehmen stehen; welches theils dadurch geschieht, wenn er nicht selbst en detail zu verkaufen anfängt, sondern ihnen solches als den Profit überläßt, wovon sie leben müssen; theils aber auch dadurch, daß er mit ihnen fleißig umgeht, welches außerdem auch noch den Nutzen hat, daß man dadurch erfährt, ob der Abzug der Waaren gut oder schlecht sey, und welche am meisten gesucht werden, wornach sich alsdenn der Grossierer, in Bestellung der Waaren, vornehmlich der Manufacturwaaren, es mögen in- oder ausländische seyn, sehr richten kann. Endlich ist wegen der Scripturen noch zu erinnern, daß, weil die Grossierer nur mit ganzen Stücken handeln, ihnen, ein richtiges Inventarium und Scontrobuch über ihre Waare zu führen, so schwer nicht fallen könne, als den Krämern, die im Kleinen handeln, und so viel hunderterley Waaren zu scontriren haben. Siehe auch den Art. Kaufmann.

Groß-Herr, ein Titel, welchen man in Schriften von dem türkischen Kaiser zu brauchen pflegt, der sonst auch **Groß-Sultan**, und **Groß-Türk** genannt wird, weil er über mehrere kleinere Sultane oder souveräne Herren zu gebiethen hat.

Groß-herrisch, wird nur im g. L. und in verächtlichem Verstande gebraucht, einem großen Herren gleich. **Großherrisch** thun, einen großen Herren vorstellen wollen.

Groß-Herzog, eigentlich ein souveräner Herzog, der mehrere Herzoge unter sich hat, in welchem Verstande sich

sich die Beherrscher Rußlandes, des heutigen westlichen Preußens, Litauens u. s. f. ehemals Großherzoge nannten, und zum Theil noch nennen. In uneigentlicherm Verstande haben die Beherrscher von Toscana in den neuern Zeiten diesen Titel erhalten, der ihnen zugleich den Rang über andere Herzoge zunächst nach den Königen gibt.

Eben diese Benennung führt auch die große Ohrzule, oder der Uhu; siehe Th. XI, S. 682.

Groß-Hofmeister, der oberste oder vornehmste Hofmeister an einigen Höfen. In dem deutschen Reiche wird der Churfürst von der Pfalz wegen seines alten Amtes zuweilen des Reiches Großhofmeister genannt, vermöge welches Amtes ihm auch einige die Gerichtbarkeit über den Kaiser zusprechen wollen.

Groß-Hundert, siehe oben, S. 129.

Groß-jährig, siehe Majorenn.

Groß-Kämmerer, der oberste oder vornehmste Kämmerer, an verschiedenen Höfen. Dergleichen ist der **Groß-Kämmerer** am französischen Hofe, der allen königlichen Kammerbeamten vorgesetzt ist. Siehe Kämmerer.

Groß-Kammerherr, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Litauen, der in dem erstern Reiche Kron-Großkammerherr heißt.

Groß-Kanzler, der oberste und vornehmste Kanzler eines Reiches, der allen andern Kanzlern vorgesetzt ist; eine in verschiedenen Reichen befindliche hohe Würde.

Das Amt eines Großkanzlers ist nicht eigentlich, selbst Recht zu sprechen, welches ihm eine gefährliche Macht geben würde; sondern er muß ein aufmerksames Auge auf alle Gerichtsstätten des Staates haben, damit sie recht richten, und jede Obrigkeit ihre Pflicht beobachte. Weil es unmöglich ist, daß ein Landesherr alle Personen, die bey Justizsachen gebraucht werden, ihre Gaben, ihre Geschicklichkeit und Redlichkeit kennen

nen kann: so muß der Großkanzler sich eine genaue Kenntniß derselben erwerben, und seinem Fürsten die Candidaten vorschlagen, die er zu der Besetzung erledigter Aemter für geschickt hält. Ferner muß er für die Handhabung der Gesetze wachen, und neue in Vorschlag bringen, wenn die Noth es erfordert. Man sieht hieraus, daß dieses Amt eins der wichtigsten im Staate ist, daß das Wohl der Gesellschaft davon abhängt, und daß ein Landesherr nicht vorsichtig genug dabey wählen kann, um einen geschickten, redlichen, unbestechlichen Mann, einen Mann ohne Vorurtheile, Leidenschaften und Eigensinn, kurz, einen Mann zu wählen, dergleichen Friederich der Große und Gerechte seinen Staaten in einem von Cæsar vorgesezt hat.

Groß = Klette, *Arctium Lappa maior Linn.* siehe Klette.

Groß = Knecht. 1. Der erste und vornehmste Knecht auf Landgütern, wo man mehrere Knechte hat; an andern Orten der Großenke, Oberenke.

2. Auf Schiffen, wo man zwey Standblöcke oder so genannte Knechte, d. i. starke aufrecht stehende Hölzer hat, die Segel daran aufzuziehen, einen Mast aufzurichten u. s. f. wird der bey dem großen Maste, der Großknecht genannt.

Groß = Kopf, ein Mensch mit einem großen Kopfe, im g. L. und aus Verachtung.

In einigen Gegenden wird auch die Meeräsche, oder der Meerlantz, *Cephalus, Mugil Linn.* also genannt. Siehe Alose und Botargum.

Groß = Kreuz, bey verschiedenen Ritterorden, eine Benennung der ersten und vornehmsten Ordensritter, welche unmittelbar auf den Großmeister folgen; zum Unterschiede von den geringern Ordensrittern.

Groß = Küchenmeister, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Litauen, der in dem erstern Reiche **Kron = Großküchenmeister** genannt wird.

Groß =

Groß-mächtig, sehr mächtig, in einem hohen Grade mächtig. Am häufigsten braucht man es nur noch in den Titeln gekrönter Häupter, da denn selbige von Geringern im Superlativ großmächtigste genannt werden. Der Kaiser gibt Königen nur großmächtig, so wie sich diese unter einander gleichfalls nur so nennen.

In Königs-hovens Chronik heißt König Ladislaus von Ungarn der durchmächtigste Fürst und Herr.

Groß-Magd, heißt, in den Landwirthschaften, diejenige Magd, welche backen, melken, und das große Vieh bestellen muß, auch auf die Küche Achtung zu geben hat. An einigen Orten wird sie auch Vieh-Magd genannt.

Groß-Marschall, in einigen Ländern, ein vornehmer Hofbeamter, der erste und vornehmste Hofmarschall. In Litauen ist der Großmarschall und in Polen der Kron-Großmarschall ein vornehmer Reichsbeamter.

Groß-Meister, eine gewöhnliche Benennung der Ober-Häupter der Ritterorden, wodurch sie sich von geringern Beamten und Rittern unterscheiden, welche ehemals auch Meister genannt wurden.

Groß-mögend, ein Titel, welchen in den vereinigten Niederlanden die Staaten oder Stände der Provinz Holland bekommen. Edle Großmögende Herren, wo das erste auf die Ritterschaft, das letzte aber auf die Abgeordneten der Städte geht. Die Staaten der übrigen Provinzen heißen nur Edle Mögende, die General-Staaten aber Hochmögende Herren.

Groß-Muhne, siehe Groß-Bäse.

Groß-Mundschenk, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Litauen, der in dem erstern Reiche Kron-Großmundschenk genannt wird.

Groß-Mutter, der Mutter oder des Vaters Mutter, im Oberdeutschen Altmutter, die Ahn, die Ahn-Frau, im Nieders. Holländ. und Dän. beste Moder.

Groß-Oheim, des Vaters oder der Mutter Oheim, Nieders. Grootoom.

Groß-Prior, eine vornehme Würde verschiedener Ritterorden, der vornehmste Prior eines Ordens in einem ganzen Lande, der unmittelbar unter dem Großmeister steht. In weiblichen Ritterorden die **Groß-Priorinn**.

Groß-Richter, der Richter des ersten und vornehmsten Gerichtes zu Soest in bürgerlichen Sachen, welches auch das Gericht der vier Bänke genannt wird.

Groß-Richtmann, die Großrichtleute, eben daselbst, zwei Abgeordnete der Bürgerschaft, welche dem Gerichte des Rathes, als des dritten der dasigen Gerichte, beysitzen, aber doch keine Stimme haben, außer in Dingen, welche die ganze Stadt angehen.

Groß-Schatzmeister, der vornehmste und oberste Schatzmeister. Litauen hat seinen Großschatzmeister, und Polen einen Kron-Großschatzmeister, welcher in der Kron-Schatz-Commission den Vorsitz hat.

Groß-Stallmeister, der erste und vornehmste Stallmeister. In Polen und Litauen ist solches ein vornehmer Reichsbeamter, der in dem erstern Lande Kron-Großstallmeister genannt wird.

Groß-Sultan, der oberste und vornehmste Sultan, der mehrere Sultane unter sich hat; eine gewöhnliche Benennung des türkischen Kaisers, der auch nur Sultan schlechthin genannt wird. Siehe dieses Wort.

Groß-Tausend, siehe oben, S. 129.

Groß-Türk, eine ehemals sehr gewöhnliche Benennung des türkischen Kaisers, wofür jetzt Großherr und Groß-Sultan üblicher sind.

Groß-Uhrmacher, siehe Uhrmacher.

Groß-Urenkel, die Großurenkelinn, Personen in Ansehung ihres Urältervaters, oder ihrer Urältermutter, des Urenkels oder der Urenkelinn Kinder.

Groß-Vater, des Vaters oder der Mutter Vater, im Oberd. Ahn, Altvater, im Nieders. Holländ. und Dän.

Dän. beste Vater. Bey Personen, von denen man mit Ehrerbiethung spricht, setzt man das Herr dazwischen: **Sw. Königl. Majestät Groß Herrn Vaters Majestät.**

Daher der Großvaterstuhl, im g. L. ein Stuhl mit Armlehnen, ein Sorgestuhl; siehe unter Stuhl.

Der Großvatertanz, der auch nur schlechtthin der Großvater genannt wird, bey dem großen Haufen, ein wilder Tanz, mit welchem gemeiniglich die Hochzeitänze beschlossen werden, und der den Nahmen von einem lustigen Liede hat: als der Großvater die Großmutter nahm, und so ferner.

Groß-Bezzer, der vornehmste und erste unter den Bezzeren, der erste Staats-Minister eines regierenden Herren an den morgenländischen Höfen, besonders an dem Hofe des türkischen Kaisers. Siehe Bezzer.

Groß-Vogt, in einigen Ländern der oberste und vornehmste Vogt, der andere Vögte unter sich hat.

In dem Fürstenthum Zelle hatte sonst der Großvogt in Haushaltungs- und Rechtsachen die Aufsicht über die Amts-Vogteyen, welche Würde aber seit 1772 aufgehoben ist.

Zu Schenningen, im Braunschweigischen, ist der Großvogt Richter über die Salzwerke, und hat den Kleinvogt unter, den Salzgrafen aber über sich.

Groß-Vorschneider, ein vornehmer Reichsbeamter in Polen und Litauen, der in dem erstern Reiche Kron-Großvorschneider genannt wird.

Groß-Waibel, in den Schweizer-Cantons, der oberste Gerichtsdiener eines Cantons. Siehe Waibel.

Großenhayner Grün, siehe unter Grün.

Grot, (*) [der] Groot, Fr. Gros, eine Münze, die an verschiedenen Orten gäng und gebe ist. In einigen
nie-

(*) Es ist vermuthlich das hochdeutsche Groschen oder Gröschel, welches in der niedersächsischen Mundart Grot lautet. In dessen wird in dem Bremisch-Nuders. Wörterb. behauptet, daß es eine Ellipsis sey, und vollständig ein groter Swaren heiße.

niedersächsischen Gegenden, besonders im Bremischen und Ostfriesländischen, ist unter dieser Benennung eine Scheidemünze bekannt, welche in Bremen, Westphalen 2c. 5 Schwaren, oder, nach unserm Gelde, 4 Pfenn. gilt; 72 Grot machen einen Reichsthaler. In Ostfriesland hält ein Grot $1\frac{1}{2}$ Sinferts, oder 3 Vertchen, oder $7\frac{1}{2}$ Witten; 72 Grot machen daselbst gleichfalls einen Reichsthaler. Ein brabantischer Grot beträgt nach unserm Gelde 3 Pfennige; 96 machen also einen Reichsthaler. Im Cölnischen gilt ein Grot 4 leichte Pfennige; und betragen 100 Grot einen Thaler.

Ein Grot Flämisch, welches eine Rechnungsmünze ist, hält im Brabantischen $3\frac{1}{3}$, in Hamburg $3\frac{1}{2}$, und in Holland 4 meißner Pfennige.

Ein englischer Grot hat 4 Pfenn. Sterl. oder 2 Gr. 4 Pfenn. Meißn. Siehe Groat.

Siehe auch Grotjen.

Grötesk, Fr. grotesque, in den schönen Künsten, unnatürlich, der Natur nicht gemäß, bloß in der Einbildungskraft und Phantasie des Künstlers gegründet. Groteske Figuren von Thieren und Menschen, welche nicht in ihren ordentlichen und gewöhnlichen Verhältnissen vorgestellt sind. In diesem Sinne wird das Wort gemeinlich als ein Substantivum, und mehrentheils im Plural gebraucht; Grotesken, Fr. Grotesques. In weiterer Bedeutung und figürlich, bedeutet grotesk auch seltsam, unnatürlich, abentheuerlich, wunderlich, possierlich, lächerlich, fragenmäßig überhaupt. Ein grotesker, schnafischer, Einfall. Eine groteske, wunderliche, seltsame, Kleidung. Eine groteske, närrische, lächerliche, Physionomie.

In der Baukunst und Bildhauerey sind die Grotesken niedrig erhabene Bildwerke, welche aus mancherley nach der Phantasie oder Grille des Künstlers verschlungenen Zügen von Blumen oder Laubwerke, wel-

welches die Natur gar nicht nachahmet, sondern mit allerley Zweigen und Blättern nach Belieben erdichtet wird, bestehen, indem Stücke von Kinderchen, Thieren, Vögeln, Waffen, antiken Leuchtern und andern Geräthen, Sphinxen, Masken und allerley Larnen darein geflochten, und mancherley wunderliche Einfälle dabey vorgestellet werden; daher man auch dergleichen Zeichnung Grillenwerk zu nennen pflegt. Dahin gehören z. B. die im XII Th. S. 571 beschriebenen und abgebildeten Fenster-Einfassungen. Grotesker Kaminverzierungen wird an seinem Orte Erwähnung geschehen.

Es gibt auch Grotesken in der Mahlerey, oder eine besondere und seltsame phantastische Gattung der mahlerischen Verzierungen gewisser Zimmer, da kleine Figuren von Menschen und Thieren, mit Blumen und Laubwerk so verflochten sind, daß man darin das Thier- und Pflanzenreich in einander verflossen antrifft; Menschen und Thiere, die aus den Knospen der Pflanzen hervor wachsen, halb Thier und halb Pflanzen sind. Man hat dergleichen in alten Grotten zu Rom angetroffen. Johann von Udine soll sie zuerst in den Ruinen des Palastes oder der Bäder des Titus gefunden haben. Er war auch selbst der erste, der diese Arbeit wieder in den Gang brachte, ungeachtet schon Vitruv, Lib. VII, C. 5, über den schlechten Geschmack, der dergleichen phantastische Dinge hervorgebracht hat, klagt. Sie überrascht, wie ein abenteuerlicher Traum, durch die ausschweifende Verbindung solcher Dinge, die keine natürliche Verbindung unter einander haben. Sie kann doch eine Zeit lang gefallen, wie etwann ein tolles Geschwätz eines sich nährisch aufstellenden Menschen, wegen der außerordentlich seltsamen Verbindung der Begriffe, lachend macht. Es gehört also überhaupt in die Gattung des Lächerlichen und Abenteuerlichen, das nicht schlechterdings zu verwerfen ist.

Es ist nicht unwahrscheinlich, daß das Groteske schon in den alten Zeiten in Aegypten aufgefunden sey. Der, zwar nicht sehr zuverlässige, Reisebeschreiber Lucas meldet, daß er solche schon in alten ägyptischen Ruinen angetroffen habe. Nach der vorher erwähnten Entdeckung der alten Grotesken, haben auch die Neuern sie wieder in die Mahleren aufgenommen. Der erwähnte Johann von Udine und Per. del Vaga haben in der Gallerie des Vatikans, welche, wegen der darin befindlichen Gemählde, die Bibel des Raphaels genannt wird, dergleichen Verzierungen angebracht, welche Raphael selbst gezeichnet haben soll. Aber der Graf Caylus, der etwas von den antiken Grotesken, nach den Originalen gezeichnet und illuminirt, herausgegeben hat, hält sie für Copien derjenigen, die in den Bädern des Titus gefunden worden sind.

Die Chineser haben ihre besondere Art des Grotesken, welches noch abenteuerlicher ist, als das antike; indem sie auch Gebäude und Landschaften, als in der Luft schwebend, oder wie aus Bäumen heraus wachsend, vorstellen.

Grotten, oder **Grotzen**, eine kleine holländische Münze, welche 4 Myten, oder 8 leichte Pfennige hält; 3 leichte Pfennige aber thun 2 gute Pfennige.

Grotte, Gr. und Lat. Crypta, Fr. Grotte, Ital. Grotta. überhaupt eine jede geräumige natürliche Gruft oder Höhle im Innern der Erde, und insonderheit der Berge. Im letztern Falle wird eine Grotte auch Berg-Höhle genannt. Besonders eine künstliche Höhle in einem Lustgarten, oder ein in großen Lustgärten angebrachtes, und eigentlich zur Abkühlung bestimmtes Gebäude, welches eine Nachahmung natürlicher Höhlen ist, und gemeiniglich mit kleinen Steinen, Korallen, Schacken, Drusen, Muschelschalen, Versteinerungen u. s. f. ausgezieret wird; dergleichen zusammen gesetzte Arbeit, die man auch wohl in Säulen und an andern Orten anbringt, Grottenarbeit oder Grotten-Werk, Fr. Rocaille; eine mit dergleichen Sachen ausgelegte Säule, eine Grottensäule, Fr. Colonne de rocaille, die Einrichtung selbst aber grottieren genannt

nannt wird. Von diesen künstlichen Grotten, welche einige Neuere eine Gartengruft, Kunsthöhle, oder Lusthöhle nennen, sind diejenigen unterschieden, die in ihrer ganzen äußerlichen Anordnung nicht die mindeste Kunst verrathen, sondern ein rohes Werk der Natur zu seyn scheinen, und welche im Franz. Grottes satyriques genannt werden, im Gegensatz der Eremitagen (Hermitages), an denen die Kunst schon einen etwas sichtbaren Antheil hat.

Die Grotten in den Lustgärten, werden, wofern bey diesen Höhlen die Absicht, daß man darin bey großer Sonnenhitze frische Luft schöpfen kann, erreicht werden soll, an schattigen und verdeckten Orten, oder bey den hohen Absätzen der Gärten unter der Erde angebracht. Sie müssen gleich auswendig wie Klippen oder Berge aussehen, auch wenig Architectur haben. Der Eingang zu denselben darf höchstens nur aus dem baurischen Werke (s. Th. VI, S. 249,) eine Einfassung bekommen. Inwendig müssen sie angenehm dunkel seyn, und es muß unten, außer durch die Thüre, gar kein Licht hinein fallen; oben aber kann es, in Ansehung des durch die Decke fallenden wenigen Lichtes, also eingerichtet werden, wie etwann die Natur selbst dergleichen Oeffnungen durch Felsen formiret, oder wie sie von einem Menschen mit Zeit und Geduld, ohne Benhülfe sonderlicher Werkzeuge durchgegraben werden kann. Bey dem Eintritt in dieselben muß man zwar alles, wie auf einem Theater, auf einmal in das Gesicht bekommen, doch müssen hin und wieder an den Wänden viele kleine Winkel und Absätze ausgeheilt seyn, die man nach und nach erst suchen muß, und wo in jedem etwas Betrachtungswürdiges anzutreffen ist. Die Materialien, woraus die Grotten zusammen gesetzt werden, müssen aus dauerhaftem Zeuge bestehen, daß ihm die Masse nicht schaden kann, insonderheit muß zu der Verbindung ein recht guter Oehlkitz

genommen werden. Zu Ueberkleidung der Wände und Decken braucht man eines Theils mancherley Steine, als: runde kleine farbige Kieselsteine, welche fein kraus und zackig aussehen, Tuff- und Tropfsteine, oder andere figurirte Steine; ferner: Belemniten oder so genannte Donnerkeile und Pfeilsteine, Knochensteine (Osteocolla), Schnecken- und Muschelsteine; versteinertes Holz, oder auch Birken- und Eichen-Baumrinde; imgleichen Steine und Drüsen, welche aus den Bergwerken kommen; allerley Kiese (Markasite), ja die gebrochenen Erze selbst, so gar auch die bey dem Schmelzen davon übrig bleibenden Schlacken; Steine, die in Kupferbergwerken gefunden werden, und wohl metallreich aussehen, aber nichts in sich halten; Krystall- und Amethystdrüsen u. d. gl. Andern Theils gebraucht man auch ferner allerley Korallenzinken, Perlenmutter, Seeohren, und unzählich andere Arten von Muscheln und Schnecken. Endlich gehören auch dazu große vollkommene Spiegel, oder Spiegel- und allerhand farbige Glas-Stücke, aus Krystallglas zubereitete Kugeln und lange Zapfen. Der Fußboden wird mit ganz kleinen Steinchen, nach allerhand Figuren besetzt.

In den Gärten und Landhäusern der Holländer, welche viele fürstliche in Deutschland übertreffen, gibt es einzelne Grotten, wovon eine allein 40000 Fl. kostet. Insonderheit wissen sie schöne mosaische Arbeit von Muschel- und Schneckenschalen zu verfertigen, und bilden davon Figuren mit lebendigen Farben. Eine solche Grotte könnte schon in andern Ländern ein Naturalien cabinet von Muscheln vorstellen.

Neben gedachten Bekleidungen müssen die Grotten auch mit mancherley springendem und fallendem Wasserwerk, Statuen, und zuweilen auch mit Gemälden, ausgezieret werden. Man macht auch wohl Bilder darein, die sich bewegen, als: Jäger, die nach Vögeln einen Wasserstrahl aus einer Flinte schießen; einen Bachus, der von ungefähr das nach und nach

nach eingeschluckte Wasser auf einmahl ausspenet; allerley hüpfende und singende Vögel, welche in ihren Stimmen und Bewegungen der Natur gemäß sind, so oft man das treibende Wasser darauf läßt; auch wohl Orgeln, deren Claviere durch musikalische Balzen, diese aber und die Blasebälge durch fallendes Wasser bewegt werden.

Beyspiele und Abbildungen hiervon findet man beym Börl. im 4 Th. seiner *Architectura curiosa*. In Werken selbst aber, sind, verschiedener anderer zu gleichweigen, das herrlich angelegte Werk der Grotten und Wasserfälle auf dem Carlsberge bey Cassel, sonst auch der Winterlasten genannt, dessen Prospect Sig. 1073 darstellt; die schöne Grotte zu Salzdalum unter dem Lusthause, die zu Stuttgart u. a. m. sehr würdig. Die Grotte in dem königlichen Garten Sanssouci bey Potsdam, deren Prospect man Sig. 1074 findet, ist von rothem schlesischem und weißen italienischen Marmor, mit Säulen ionischer Ordnung, inwendig mit Muscheln ausgelegt; oben darauf steht ein 10 Fuß hoher Neptun von larrarischem Marmor; ferner zwei Flußgöttinnen, nebst steinernen vergoldeten Tritonen. Die vortreffliche Grotte der Ehetis zu Versailles ist zwar im Werke nicht mehr vorhanden, weil sie der König hinweg raffen, und ihre Zierrathen, womit sie versehen gewesen, im Garten hin und wieder vertheilen lassen; doch hat man noch eine accurate Beschreibung davon, welche zuerst zu Paris französisch, hernach aber in das Deutsche übersetzt zu Augsburg herausgekommen ist.

Siehe auch Th. XVI, S. 256, fgg.

Das Grottieren der Sähle, oder die Verzierung der Wände eines Sahles mit Drusen, Schnecken, Muscheln, Korallzinken, Glasfugeln &c. verrichten gemeiniglich die Bildhauer. Diese Conchylien und Mineralien müssen nicht willkührlich und ohne Ordnung neben einander, sondern nach symmetrischen und architectonischen Gesetzen, befestiget werden. Daher wird ein Sahl allemahl nach einem Plan oder einer Zeichnung grottirt. Man ahmet mit verknüpften Schnecken und Muscheln die Glieder der Baukunst nach; ja, man zieht auch seltene Muscheln, mit Korallen vermischt,

mischt, auf Draht, und befestigt sie wie einen Festort. Ueberdem werden auch wohl Figuren von Stuck oder Gyps mit Muscheln, Schnecken und Drusen überflectet, und in dem Grottenwerke aufgestellt. Die Conchylien und Mineralien werden mit einem Kitt oder auch nur mit Gyps befestiget. Denn in einem Zimmer, wo der Gyps nicht verwittert, kann man sie, ohne Nachtheil der Dauer, auf Gyps ansehen; so wie hingegen ihr Stand und Lage in freyer Luft, die dauerhafte Verbindung vermittelst eines Oehlkittes erfordert. Die Farbe des Kittes muß mit der Farbe des Körpers übereinstimmen; denn der Künstler muß die Zusammenfügung, so viel wie möglich, zu verbergen suchen.

Sehr geschmackvoll ist, unter andern, der grottierte Saal in dem neuen Schlosse des gekrönten Philosophen zu Potsdam. Der Fußboden ist mit verschiedenen Arten Marmor, und der übrige Saal mit Muscheln, Mineralien, Erz, Stufen, Krysalldrusen, Korallen und weißem Marmor belegt. Der Saal hat gleichsam drey Theile; denn von dem mittlern Theile sind zwey Absitten durch große Bogen getrennt, deren Pfeiler steinartig grob gearbeitet und gleichfalls grottiert sind. An den Fensterpfeilern sind unten, in acht Abtheilungen, Hautreliefs von 16 Kindern mit Seefischen, aus larrarischem Marmor; ferner noch vier Blenden (Nischen), und darin marmorne Kindergruppen auf Muscheln, die auf Felsen liegen. Nach der Decke zu sind große karikattierte Seefische. Das Deckengemälde ist mit Oehl auf Gyps gemahlt; in dem Mittelfstück ist Bacchus als Kind mit andern Kindern; in den Nebenseiten die Lust und das Wasser.

Grotten = Arbeit,]

Grotten = Säule, } siehe den vorhergeh. Artikel.

Grotten = Werk,]

Grottler, (der) in großen Lust- und Prachtgärten, ein Aufseher über die Grotten und die darin befindlichen Wasserkünste; und dann in weiterer Bedeutung auch wohl ein jeder, der die Aufsicht über eine Wasserkunst führt.

Grot:

Grottieren, grottierter Sahl; s. oben, S. 146, u. 149, f. **Groulard**, siehe Sempel.

Group, wird von den Päckchen (Packeten) oder Rollen gesagt, worin sich Gold- und Silbermünzen befinden, welche die Kauf- und Handelsleute einander auf der Post, oder durch Boten, oder mit anderer Gelegenheit zuschicken. Also sagt man, da man etwann an seinen Correspondenten schreibt: Mit der und der Gelegenheit überschicke ich Ihnen einen Group von zwey tausend Thalern, oder 15 Louis, dessen Empfang Sie mir zu gute schreiben werden, d. h. ein Packet, worin diese Zahl von Thalern oder Louis d'Or enthalten ist.

Groupe, siehe Gruppe.

Gruau, siehe Gries. Grütze.

Grube (*). 1. Eine in die Erde gegrabene Oeffnung oder Vertiefung, im gem. Leben ein Loch; L. Fossa, Fouca, Fr. Creux, Fosse.

1) Ueberhaupt. Eine Grube graben oder machen. Wilde Thiere in Gruben fangen. Gruben auf wilde Thiere graben, sie darein zu fangen, dergleichen die Wolfsgruben, Suchsgruben u. s. f. sind. Einem andern eine Grube graben, oder ihm ein Grüblein graben, figürlich nach einem daher genommenen Gleichnisse. Von der Absicht dieser Gruben bekommen sie oft besondere Nahmen, dergleichen die Lehmgrube, aus welcher Lehm gegraben wird,

R 4

die

(*) Bey dem Notker Gruoba, im mittlern Lat Groba, bey dem Alphilas Grobo. im Schwed. Grop, Grufwa, im Alban. Gropa, im Wallach. Groapa, im Lettischen Grabas, im Poln. Gruba. Es stammet von graben her, welches in einigen Mundarten auch gruben lautet. Siehe Th. XIX, S. 610. Durch Vorsehung des Fischeclautes ist daraus das Schwed. Skrubb und Lat. Scrobs, eine Grube, entstanden. Die Niederachsen haben dafür unter andern auch das Wort Kule, Schwed. Kula, Holl. Kuile, welches zu dem Griech. γωλια, eine Höhle, κοιλια, hohl, und dem Deutschen hohl selbst gehört.

die Steingrube, Erzgrube, Mistgrube, Sand-Grube u. s. f. sind.

2) In engerer Bedeutung. (a) Eine Erz- oder Steingrube, eine Oeffnung in oder unter der Erde, aus welcher man Erz und Steine gräbt; ein allgemeiner Ausdruck, der die Gesenke, Verter, Strecken, Stockwerke u. s. f. als besondere Arten unter sich begreift; L. Fodina. Fr. Mine. In engerer Bedeutung die zu einer Zeche gehörigen Gebäude dieser Art. Die Grube belegen, Arbeiter anfahren lassen, sie mit Arbeitern belegen. Die Grube geht zusammen, wenn sie einstürzt. Siehe auch die folgenden Zusammensetzungen, insonderheit Gruben-Gebäude. (b) Ein Grab, eine in die Erde gegrabene Oeffnung; einen Verstorbenen darein zu begraben, doch nur in einigen besondern Fällen. Auf der Grube gehen, Fr. être sur le bord de la fosse, avoir un pié dans la fosse, wahrscheinlicher Weise bald sterben müssen. Einen Fehler, eine Schwachheit, eine Wunde u. s. f. mit in die Grube nehmen, sie bis an seinen Tod an sich haben. Das wird ihm bis in die Grube anhängen. Einen Satz bis in seine Grube verfechten. Die übrigen biblischen R. U. in die Grube fahren, sterben, die Grube nicht sehen, u. s. f. sind im Hochdeutschen ungewöhnlich. (c) Eine Art Vogelfang, da man die kleinen Vögel in Gruben fängt, Fr. Follerte, oder Chasse à la follerte. Man gräbt nämlich längst einem Buschholze, Löcher in die Erde, und lockt, vermittelst einer Lockspeise, die Vögel hinein. Indem sich nun diese auf den schmalen Tritt setzen, der an ein gabelförmiges Stellpföckchen angemacht ist, auf welchem ein Bretchen oder ein Stück Rasen liegt, so fällt das Stellpföckchen um, und die Vögel sind in der Grube gefangen.

2. Figürlich, eine Vertiefung, eine tiefere Stelle in einem Körper, auch wenn sie nicht durch Kunst gemacht

macht ist. Die Grube in den Wangen, in dem Rinne, welche am häufigsten im Diminut. das Grübchen in den Wangen, in dem Rinne, Fr. Fossier, genannt, und für eine vorzügliche Schönheit gehalten wird.

Grube, (Damm-) bey den Glocken- Statuen- und Stückgießern; siehe Zh. VIII, S. 728.

— — (Deich-) siehe Zh. VIII, S. 691.

— — (Eis-) siehe Zh. X, S. 508.

— — (Fisch-) siehe Zh. XIII, S. 737.

— — (Kalk-) siehe in K.

— — (Lehm-) siehe in L.

— — (Loh-) siehe unter Loh- Gärber.

— — (Schneide-) zum Holz- und Breterschneiden; siehe Zh. VI, S. 629.

— — (Senk-) siehe in S.

— — (Wolfs-) siehe in W.

Gruben-Aufstand, im Bergbaue, eine Nachricht von der Beschaffenheit einer Erzgrube, zum Behuf der Gewerken.

Gruben-Bau, eben daselbst, die Arbeit in der Grube oder unter der Erde, mit den dazu gehörigen Neben-Arbeiten, zum Unterschiede von dem Hüttenbaue. Siehe auch Schürfen.

Gruben-Bericht, eben daselbst, ein Bericht, welchen das Bergamt dem Oberbergamte von dem Zustande einer oder mehrerer Erzgruben erstattet.

Gruben-Compaß, Bergcompaß, Minencompaß, Fr. Boullöie de mineurs, ein Compaß, dessen sich die Markscheider in den Gruben zu verschiedenen Absichten bedienen. Dieser Compaß besteht in dem gemeinen Grubencompaß, dem Hängecompaß, und dem Seßcompaß.

Der gemeine Grubencompaß, Sig. 1075, besteht aus einem runden messingenen Kästchen ab, welches $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll im Durchmesser hat, und ungefähr $\frac{1}{8}$

Zoll tief ist. Dieses Kästchen ist oben mit einem messingenen Rande c eingefast, welcher ungefähr $\frac{1}{2}$ Zoll breit ist. Es ist dieser Rand in zweymahl 12 Stunden eingetheilt, welche aber nicht in der gewöhnlichen Ordnung, (nämlich so, daß man von Mitternacht über die Morgengegend von 1 bis 12, und so auch von Mittag über die Abendgegend wieder nach Mitternacht zählt,) sondern, wie die Figur zeigt, verkehrt eingeschrieben sind. Die vier Weltgegenden sind auch so eingeschrieben, daß an dem Orte, wo Abend stehen sollte, Morgen, und wo Morgen stehen müßte, Abend geschrieben ist. In der Mitte des Magnetkästchens ist ein messingener Stift, der nur oben mit ein wenig Stahl überlegt, oder aus Silber, aber so gemacht wird, daß er völlig rund ist, und oben in einem Punkte aufhört. Auf diesem Stifte ruhet eine Magnetnadel, die bis an den Rand c reicht, sich aber doch noch frey bewegen kann, und gerade in der Höhe dieses Randes liegt, welche Nadel sich alsdenn stets mit dem einen Ende nach Mitternacht, mit dem andern aber nach Mittag richtet. Am Ende dieses Randes befindet sich ein aufrecht stehender messingener Ring, welcher ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll hoch, und in der Höhe einer Linie, welche über die Magnetnadel vorsteht, mit einem Absatz versehen ist. Auf diesem Absatz liegt ein helles Glas, über diesem aber ein inwendig abgerundeter Ring, welcher sich zwischen den Ring d, mit dem er eine Höhe ausmacht, zwingen läßt, und das Glas, worunter die Nadel noch frey spielen kann, fest hält, da denn diese Nadel vor Staub, Nässe und aller Unreinigkeit bewahrt ist. Endlich ist an dem Ringe d noch ein anderer messingener Rand e, worauf zuweilen, wie in unserer Figur, die Nahmen der Gänge nach ihren Stunden geschrieben sind; (da nämlich Gänge, die von 12 bis 3 Uhr streichen, stehende Gänge; die von 3 bis 6, Morgengänge; die von 6 bis

9, Spargänge, und die von 9 bis 12 Uhr, flache Gänge heißen,) f. Th. XVI, S. 13, f. Dieser Rand dient dazu, daß man den Compaß in ein sauber gehobenes Bret, fghi, setzen kann, welches aus feinem und hartem Holze besteht, aber so eingerichtet ist, daß die Seiten gh und fi der zwölf-Stundenlinie des Compasses parallel sind, da denn diese Seiten mit eben dieser Linie, wenn man den Compaß gebraucht, ein und eben dieselbe Lage bekommen. Es ist also dieser Compaß, den man so gebraucht, daß man Mitternacht stets nach dem Orte richtet, wohin man messen will, dergestalt eingerichtet, daß man die Magnetnadel auf eine jede Stunde einspielen lassen kann, und die zwölf-Stundenlinie im Compaß nicht mit der Linie der Magnetnadel, sondern mit der Linie, nach welcher man den Compaß gerichtet hat, und deren Stunde man eigentlich bestimmen will, einerley Richtung hat. Um die Zusammensetzung dieses Werkzeuges desto besser erkennen zu können, findet man es Sig. 1076 im Durchschnitte vorgestellt.

Den jetzt beschriebenen Grubencompaß gebrauchen meisten Theils nur die Geschwornen und Steiger, um sehen zu können, was ein Gang vor eine Stunde habe, oder in welcher Stunde ein Stollen, eine Strecke, oder ein Ort getrieben werde. Die Eintheilung des Compasses in 24 Stunden ist übrigens sehr bequem, weil man alle Theile durch ein stetes Halbiren bekommen kann; eben daher aber, und weil man bey einem Gange darauf sieht, nach welcher Weltgegend er streicht, und man von Mitternacht bis zu Mittag 12, und von Mittag bis Mitternacht wieder 12 Stunden zählt, mag es gekommen seyn, daß man den Horizont nicht in Grade, sondern in 24 Stunden getheilt hat. Uebrigens bestimmen die Markscheider auch, vermittelst dieses Compasses, die Gränzen, welche man einer Gesellschaft von Bearbeitern zugetheilt hat.

Der Hängecompaß, Sig. 1077, ist an und vor sich eben so beschaffen, wie der Grubencompaß. Damit man denselben aber an eine Schnur hängen könne, ist er in kein Bret eingesezt, sondern folgender Gestalt eingerichtet. An den zwey einander gegen über stehenden Puncten OR. und OC. (Morgen und Abend), oder der sechs. Stundenlinie, sind zwey messingene Stifte a und b, welche $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und von der Dicke eines starken Strickstockes sind; über den ganzen Compaß aber geht ein messingener Ring a d b c, welcher nur 1 Lin. breit und dick, und inwendig platt, auswendig aber abgeründet ist. In der halben Höhe dieses Ringes sind zwey einander in gerader Linie gegen über gesezte Löcher a und b, worin jene Stifte stecken, in der Linie aber, welche die Linie der Stifte rechtwinkelig in dem Mittelpuncte durchschneidet, geht dieser Ring oben bey d aus einander, und zwar so, daß er, wie die Figur zeigt, mit einer kleinen Schraube, durch die daran befindlichen Haken, auf- und zu geschraubet werden kann. Es hängt also der Compaß in diesem Ringe ganz frey, und, vermöge seiner Schwere, in einer solchen Fläche, wenn nur die Stifte einander gerade entgegen gesezt sind, und nicht die eine Hälfte des Compasses schwerer ist, als die andere. Damit der Compaß an eine Schnur oder Kette aufgehängt werden könne, geht über diesen Ring ein anderer dünner messingener Ring e f, welcher $\frac{1}{2}$ Zoll breit ist, und den ersten gerade in c und d, und da durchschneidet, wo die durch den Mittelpunct des Compasses und die Linie a b gehende seigere Linie c d den ersten Ring berührt, folglich der Ring e f in der seigern Fläche der zwölf. Stundenlinie ist. Damit beyde Ringe fest an einander halten, so ist der Ring c d bey c über den Ring e f etwas eingeschnitten, und auf einer Seite mit einem Band versehen, wodurch er denn vermittelst eines messingenen Schraubchens an den Ring e f befestigt ist; bey d
hin.

hingegen ist in dem letztern Ringe ein Loch, wodurch der Ring *c a d b* an den Ring *e f* mit seinem Schraubchen angeschraubet werden kann. Oben an den Ring *e f* sind zwei Haken *g h*, wovon der eine vor- und der andere rückwärts gebogen ist, womit man den Compaß an eine Kette oder Schnur anhängt. Es müssen aber diese Haken so beschaffen seyn, daß, wenn man den Compaß anhängt, die Schnur, vermöge der Einrichtung und Schwere des Compasses mit der zwölf-Stundenlinie in einer seigern Fläche, und diese Linie der Sohle der Schnur parallel ist. An dem Compaß selbst sind zwei kleine Arme *i* und *k*, welche sich mit ihrer Schärfe in der zwölf-Stundenlinie befinden, und an dem Ringe *e f* genau anliegen, damit sich der Compaß desto regulärer bewege.

Dieser Compaß, welchen man mit SE. (Mitternacht) allezeit dahin wendet, wo hinaus man messen will, ist dazu eingerichtet, daß man die Stunde von einer jeden Schnur, die man nach einer gewissen Linie gezogen hat, abnehmen kann. Man erfährt also dadurch die Stunde von der Sohle einer abhängigen oder donlegenden Linie. Denn die zwölf-Stundenlinie ist, vermöge der Einrichtung des Compasses söhlig, und mit der Schnur in einer seigern Fläche, eben daher aber der Sohle der Schnur parallel. Weil dieser Compaß der bequemste ist, so ist sein Gebrauch durchgängig, und bey allen Bergwerken eingeführt. Man kann die Haken auch, wie an dem Gradbogen (s. Th. XIX, S. 614) nach einem rechten Winkel einrichten, woben man die Stunden weit richtiger erhält, und der Compaß eher in eine beständige Ruhe kommt.

Der Setzcompaß, welcher von Einigen auch der Handcompaß genannt wird, Sig. 1078 ^{a)}, ^{b)} und ^{c)}, ist, wie der Grubencompaß zusammen gesetzt, aber mit folgenden Abänderungen. Die Stunden sind in der natürlichen Ordnung eingeschrieben. Man fängt
nähm-

nämlich von Mitternacht, durch die Morgengegend bis zu Mittag mit 1 an, auf 12 zu zählen, und zählt von Mittag über Abend bis in Mitternacht, wieder von 1 bis 12. Er ist also, wie der Sonnencompaß, eingetheilt, und unterscheidet sich noch dadurch von den vorigen Compassen, daß er mit einer beweglichen Regel ab versehen ist, welche allezeit, nachdem man die Nadel durch hin und her drehen des Compasses auf die zwölf Stundenlinie einspielen lassen, in diejenige Linie, deren Stunde man erfahren oder abnehmen will, gedrehet wird. Eben aus dieser Ursache, und weil hierbei die Regel die Stunde anzeigt, worin die Linie fällt, ist auch Abend und Morgen an seinen rechten Ort geschrieben. Diese Regel muß so eingerichtet seyn, daß der Mittelpunkt des Compasses und die Schärfe der Regel Fig. 1078 ^{a)} und 1078 ^{c)}, oder die Spitze derselben, Fig. 1078 ^{b)}, in einem Durchmesser liegen, und dieser Durchmesser mit der zwölf-Stundenlinie auf dem Boden des Compasses in einer seigern Fläche ist, wenn die Regel auf diese Linie gedrehet wird. Den Theil der Regel, welchen man in Fig. 1078 ^{a)} bey dem Messen voraus drehet, bezeichuet man gemeiniglich mit einem Kreuz. Weil in den beyden ersten Figuren die Nadel zu kurz wird, so ist der Fig. 1078 ^{c)} abgebildete Seßcompaß viel besser und richtiger. Der ganze Gebrauch dieses Compasses besteht darin, daß man ihn auf eine sohlige Fläche setzt, und alsdenn die Stunde, die man wissen will, so abnimmt, wie vorher gedacht worden. Man gebraucht ihn selten, weil der Hängecompaß viel bequemer ist.

Gruben = Ende, in dem Weinbaue, besonders Ober-Deutschlandes, ein Rebe, welcher zur Fortpflanzung in die Senkgrube gesenket, und auch ein Senkende oder Senker genannt wird.

Gruben = Erz, im Bergbaue, Erz, welches in der Grube gewonnen worden, im Gegensatze desjenigen, welches

ches am Tage gefunden, oder aus dem Sande gewaschen wird u. s. f.

Gruben = Gebäude, eben daselbst, die Gebäude, die zu dem Grubenbau gehören. Sie bestehen entweder in sichern Häusern über der Erde, worin man gewisse Verrichtungen bequem vornehmen kann; oder es sind Oeffnungen und Zugänge, welche man in die Erde macht, und in das Gebirge hinein arbeitet, um zu den Gängen zu gelangen, und die Mineralien mit Vortheil gewinnen, und sicher und bequem zu Tage schaffen zu können. Jene nennt man **Tage**: diese aber **Grubengebäude**. Zu den Tagegebäuden gehören die Raue, die Bergschmiede, das Sechen- oder Hut-Haus, und das Bergamtshaus. Die Grubengebäude sind so verschieden, als besondere Absichten man damit zu erreichen suchet. Ueberhaupt sind dieselben von zweifacher Art. Sie bestehen entweder in Gruben, die von oben herunter in die Erde gehen, oder sie sind nach einer wagerechten (sohligen) Linie von einem Orte zum andern getrieben. Jene heißen **Schächte** oder **Gruben**; diese aber leiden eine neue Eintheilung, und gehen entweder zu Tage aus, oder nicht, und sie fangen in einem Schacht an. Die erstern nennt man **Stollen**, die andern aber, nach Verschiedenheit der Absicht und Beschaffenheit, **Strecken** und **Oerter**, von welchen allen unter ihren Benennungen ein Mehreres vorkommt.

Gruben = Geld, siehe im Art. **Kohlen = Brennen**.

Gruben = Gezäh, im Bergbaue, dasjenige Gezäh oder Werkzeug, welches die Bergleute zu ihrer Arbeit in den Gruben gebrauchen; siehe Th. XVIII, S. 379.

Gruben = Holz, dasjenige Holz, welches zum Behuf des Grubenbaues nöthig ist. Siehe **Holz = Rup**.

Gruben = Hüther, siehe **Huthmann**.

Gruben = Junge, eben daselbst, ein Knabe, welcher den Bergleuten in den Gruben an die Hand geht, auch mit

mit dem Hunde oder Karren in der Grube die Berge läuft.

Gruben = Kittel, siehe Kittel der Bergleute.

Gruben = Koble, siehe Th. X, S. 621.

Gruben = Licht, siehe Lampe und Leuchter der Bergleute.

Gruben = Sand, siehe Sand.

Gruben = Schlamm, siehe Schlamm.

Gruben = Steiger, siehe Steiger.

Gruben = Tasche, siehe Tasche der Bergleute.

Gruben = Tscherper, siehe Messer der Bergleute.

Gruben Wasser, alles Wasser, welches sich in den Erzgruben sammelt; zum Unterschiede von dem Tagewasser, d. i. dem auf der Oberfläche der Erde befindlichen Wasser.

Gruben = Zug, die Ausmessung einer Erzgrube von dem Markscheider; zum Unterschiede von dem Tagezuge.

Gruben, ist für graben nur in einigen oberdeutschen Gegenden üblich. In den Weinbergen gruben, Senkgruben für die Senker machen, daher die ganze Senkarbeit daselbst das Gruben genannt wird. In einigen Gegenden ist gruben, wilde Thiere in gegrabene Gruben fangen. Siehe auch Grübeln.

Grude, in einigen Gegenden, besonders Niedersachsens, die Asche. Daher das Grudenhause, ein Haus in einem Dorfe, worin die Asche auf behalten wird. Vom Nieders. Grut, Graus. Siehe Grüze.

Grudebaum, wird ein gewisser Baum genannt, der auf den malabarischen Küsten wild wächst, dessen Früchte, beynahe den Granatäpfeln gleichen, aber, wenn sie reif sind, grün aussehen. Sie dienen zwar nicht zum Essen, aber der daraus gepreßte Saft gibt einen vorzüglichen Leim, der noch besser als ein Blasenleim ist, und den, wider die Natur des andern Leimes, keine Masse auflöst. Das beste aber ist, daß, wenn er zu Büchern gebraucht wird, keine Motten darein kommen.

Grus

Gruden, ist nur in einigen Gegenden, insonderheit in den Salzwerken, wo man Stroh unter den Pfannen brennt, für schüren üblich, das Stroh unter der Pfanne nachschieben, und aus einander stören. Daher der Gruder, ein Knabe, oder Knecht, der dieses zu verrichten hat.

Es gehört, wie Frisch bemerkt, zu dem Geschlechte der Wörter Ruder, Rütteln, Rädern (sieben), Rühren, trudere. rutare u. s. f.

Grudflacke, ein Netz zu kleinen Fischen; siehe Grube. **Grue**, siehe Krahn. Kranich.

Grust (*), von dem Zeitworte graben.

1. Eine in die Erde gegrabene Oeffnung, eine Grube. Des Brunnen Grust, daraus ihr gegraben seyð, Es. 51, 1. Im Hochdeutschen ist es in dieser weitem Bedeutung veraltet, wo man es nur von einem Grabe überhaupt, in der höhern und dichterischen Schreibart, von einem ausgemauerten Grabe, einer gewölbten Grabstätte, aber auch im gem. Leben braucht. Eine Leiche in die Grust senken, sie zur Grust begleiten. Dahin gehören auch die unterirdischen Grüste zu Rom, welche vermuthlich zu Begräbnissen der Sklaven und geringen Personen dienten.

2. Im Oberdeutschen, und zuweilen auch in der höhern Schreibart der Hochdeutschen, eine natürliche Oeffnung in und unter der Erde, eine Höhle; daher man im Oberdeutschen eine Grotte auch wohl eine Gartengrust zu nennen pflegt.

Grübel = Ruß, im g. L. eine Art kleiner wälschen Nüsse mit harten Schalen, daher sie auch Steinnüsse genannt

(*) Im Dän. Groft, im Schwed. Grift, im Isländ. Gröfir, im Angelf. Crust, im mittlern Lat. Crostum, welche inßgesamt eine jede Grube bedeuten; von graben, Schwed. grafwa, ungeachtet man es gemeiniglich von dem Griech. κρυπτα, Lat. Crypta, abzuleiten pflegt. Im Schwed. und Dän. ist Kraft eine Höhle. Siehe Graben und Grube.

nannt werden. Die Ursache der erstern Benennung werde im Art. *Nuß* anführen.

Grübeln (*), das Frequentativum, zugleich aber auch das Diminutivum des oben, S. 160, erklärten Wortes *gruben*, *graben*, in kleinen Stücken heraus graben.

1. Eigentlich, wo es nur in einigen Fällen üblich ist. In der Nase *grübeln*, d. i. mit dem Finger in der Nase herum graben. In einem andern Verstande pflegen die Kinder in einigen Gegenden ein gewisses Spiel das *Grübeln* zu nennen, wo sie Nüsse in kleine Gruben werfen.

2. Figurlich, einer Sache nach allen, auch den kleinsten, Umständen mühsam nachdenken, sowohl im guten Verstande, im g. L., als auch und zwar am häufigsten, im nachtheiligen, mühsame aber unnütze, vergebliche Betrachtungen und Untersuchungen anstellen. So auch in den Zusammensetzungen *ausgrübeln*, *ergrübeln*, *nachgrübeln*.

Daher der *Grübler*, eine Person, welche zu mühsamen, und in engerer Bedeutung zu mühsamen und unnützen Untersuchungen und Betrachtungen geneigt ist.

Grübling, eine nur in einigen oberdeutschen Gegenden übliche Benennung, 1. einer Art Aepfel, welche mit Gruben oder Grübchen auf der Schale versehen sind; 2. des Sichtschwammes, oder der Hirschbrunst, *Phallus impudicus* Linn. wegen seines mit vielen Gruben versehenen Hutes; und 3. der Trüffeln, *Lycoperdon Tuber* Linn. gleichfalls wegen ihrer grubigen Gestalt.

Grübe

(*) Schon *Wessfried* braucht *grubilen*, für forschen im guten Verstande. Im Schwed. lautet dieses Wort *grubbla* und *gräfla*, im Dän. *gruble*, im Isländ. *grieffla*. Im Ital. ist *gruffolare*, wühlen. Die Niedersachsen brauchen dafür *klüßern*, ein von den Mönchskläusen, Nieders. *Kluse*, hergenommenes Bild; imgl. *klüven*, *kläuben*. Siehe auch *Grille* 2.

Grüblingsbaum, hieß ehemahls die Kartuffelstaude; siehe Kartoffel.

Grühe (*) [die], in einigen Gegenden, z. B. in Ober-Sachsen und der Mark Brandenburg, ein Name sehr kleiner Fische, welche noch nicht die Größe eines Zolles haben, sowohl in den Flüssen als Seen, und nach Einigen auch in dem Meere befindlich sind, und auch Sängeln, oder Sänglein, imgleichen Mutterlose genannt werden, weil sich Einige einbilden, daß sie aus dem Schaume des Meeres, oder aus dem Schlamine im Grunde entstehen. Der größte Haufe hält sie, aber eben so irrig, für die Brut der übrigen Fische, und nennt sie daher Feuerlinge, d. i. diesjährige Brut. Man fängt sie im Januar und October mit einem besonders dazu gestrickten engen Netze, (welches daher Grühnetz, Grudflacke oder Krautflacke, Krautsäge genannt wird,) in unzähliger Menge, daher man ihnen auch den Namen *Sunderttausend-Fischchen* beigelegt hat. Man findet sie unter andern auch zu Spandau, wo die Spree und Havel zusammen fließen. Man siedet sie aus Butter, wozu man ein wenig Essig thut, und ißt sie alsdenn mit Löffeln. Sie haben einen guten Geschmack, sind aber unbedaulich.

Grümeln, siehe Krümeln.

Grün (**), 1. Eigentlich, ein Name einer Farbe, welche die fünfte Hauptfarbe ausmacht, aus der Vermisch-

L 2

misch-

(*) Vermuthlich stammet dieser Name von dem Nieders. *Grut*, *Graus* her, die kleine Gestalt dieser Fische dadurch auszudrücken. Siehe *Grünze*.

(**) Von dem Otfried *gruan*, bey dem Notker *gruon*, im Nieders. *grön*, im Angels. *grene*, im Engl. *green*, im Schwed. *grön*, im Dän. *grøe*, im Isländ. *græn*. Ohne Zweifel, von dem alten *gro*, wachsen, Nieders. *grojen*, Holl. *groeyen*, Dän. *groe*, Engl. *grow*, weil die grüne Farbe die gewöhnliche Farbe der Gewächse ist. Auf ähnliche Art stammet das Lat. *viridis* von *virere* her. Siehe auch *Grob* und *Groden*.

mischung der blauen und gelben Farbe entsteht, und am häufigsten in dem Gewächreiche angetroffen wird. Die grüne Farbe. Eine grüne Tinte. Grün gefleidet gehen, in einem grünen Zeuge. Auch als ein Hauptwort, das Grün, die grüne Farbe zu bezeichnen. Ein schönes, ein lebhaftes Grün. Im gleichen einen Körper, welcher grün färbet. Braunschweigisches Grün. So auch in den Zusammensetzungen Berggrün, Saftgrün, Schiefergrün, Spangrün, u. s. f. von welchem allen weiter unten ein Mehreres vorkommt.

2. Figürlich.

1) Mit grünem Laube, mit Grase, mit Gewächsen bewachsen, sowohl im gem. Leben, als in der edlern und höhern Schreibart. Der grüne Wald, dessen Bäume mit grünem Laube geschmückt sind. Eine grüne Wiese. Die grüne Flur. Die Bäume werden grün, bekommen Laub. So auch das Hauptwort das Grüne, und in der höhern Schreibart das Grün, grünes Laub, grüne Gewächse, zu bezeichnen. Willkommen im Grünen! Im Grünen spazieren, sitzen, schlafen. Siehe die Grüne.

2) Voller Saft, im Gegensatz des getrockneten oder verdorreten. (a) Eigentlich von Gewächsen und deren Theilen. Grüne Kräuter, im Gegensatz der getrockneten. Grünes Gemüse, frisches. Die Blätter sind noch grün, noch unverwelkt. Ein grüner Baum, im Gegensatz eines verdorreten. Grünes Holz, im Gegensatz des trocknen oder verdorreten. Grüne Waare, Gartengewächse, frisches Gemüse, daher derjenige Markt, wo solche Waaren verkauft werden, an einigen Orten der grüne Markt heißt. Er wird auf keinen grünen Zweig kommen, im g. L., nichts vor sich bringen, zu keinem bürgerlichen Wohlstande gelangen. (b) Nach einer noch weitern Figur im g. L., auch für frisch, im Gegensatz des geräucher-

ten,

ten, eingesalzenen oder getrockneten. Grünes Fleisch, frisches, so vor kurzem geschlachtet worden, und weder geräuchert noch eingesalzen ist. Grüner Axl, grüner Lachs, grüne Fische. Grünes Obst, im Gegensatz des gedörrten. Eine grüne Haut, bei den Gärbern, welche erst abgezogen, noch nicht zubereitet ist.

3) Unreif, von der gewöhnlichen Farbe unreifer Früchte. Grünes Obst, unreifes. Die Nüsse sind noch grün. Etwas zu grün abbrechen, figürlich, nicht die rechte Zeit erwarten, eine Sache nicht zur Reife kommen lassen. Im Dithmarsischen bedeutet grün nach einer noch weitem Figur auch grob, ungeschickt.

4) Günstig, gewogen, doch nur in einigen Ausdrücken des gesellschaftlichen Lebens. Star ist mir noch niemahls grün gewesen, gewogen. Wohin vermuthlich auch die R. A. an jemandes grünen Seite sitzen, wodurch bald die rechte, am häufigsten aber die linke Seite, der Sitz des Herzens, verstanden wird, gehört.

5) Der grüne Donnerstag, oder zusammengezogen im g. L. Gründonnerstag, der Donnerstags-Tag in der Charwoche, der in Oberdeutschland auch der hohe, und von den weißen Kleidern der Geistlichen in der römischen Kirche auch der weiße, in Niedersachsen aber der gute Donnerstag genannt wird, an welchem der gemeine Mann grüne Gartengewächse, als die Erstlinge des Frühlings, zu essen pflegt.

Frisch vermuthet sehr wahrscheinlich, daß grün hier aus dem mittlern Lat. Carena, Fr. Carême, die Fasten, verberbt worden, woher auch die in vielen Gegenden der römischen Kirche übliche Benennung der Frummen Mittwoch, der Mittwoch in der Charwoche, in welche sich Heltaus nicht zu finden weiß, ihren Ursprung haben kann; da denn alle erbauliche Erklärungen des Wortes grün von sich selbst wegsallen. Der Gebrauch an diesem Tage grünes Gemüse zu essen, kann, so

wie der Lat. Name Dies viridium, aus Unwissenheit der wahren Abstammung entstanden seyn. Indessen verdient doch auch die vortige 4te Bedeutung mit in Betrachtung gezogen zu werden.

*

*

*

Die grüne Farbe ist eine von denjenigen Farben, welche sowohl die Natur als die Kunst hervor bringt, und die von Einigen unter die einfachen oder Haupt-Farben, von Andern aber, und zwar mit mehreren Rechte, unter die zusammengesetzten oder Neben-Farben gerechnet wird. In dem Regenbogen findet man die grüne Farbe allezeit zwischen blau und gelb. Aber nicht hier allein, sondern auch in der ganzen Schöpfung, in allen drey Reichen der Natur auf unserer Erde kommt sie anders nicht zum Vorschein, sondern überall, wo man sie antrifft, muß schon vorher Blau und Gelb fertig vorhanden gewesen seyn.

Unter den Metallen scheint die grüne Farbe in dem Kupfer schon fertig vorhanden zu seyn, weil alle Kupferauflösungen grün aussehen. Allein Erstlich scheint die Farbe der Kupfersolution nur grün zu seyn, sie färbt aber nicht das mindeste vor sich, weder grün noch anders, mithin fehlt noch etwas dazu; denn das Kupfer hat nur die blauen Farbethteile zum Grünen, aber nicht die gelben; und daß sie grün aussieht, rührt nur von den dabey befindlichen vielen sauern Salzen her, welche die blaue Farbe grünlich machen. Soll diese Kupfersolution recht grün werden und grün färben, so muß noch eine Eisensolution dazu kommen, als welche die gelbe Farbe wirklich, so gut als die Kupfersolution die blaue, enthält. Zweytens muß vorher noch ein Laugensalz dazu kommen, ehe das Kupfer auch nur blau färbt; mithin enthält es weder die gelbe, noch die grüne Farbe, sondern nur die blaue.

Die grüne Farbe ist also weder in dem Kupfer, noch in allen andern Metallen, als eine fertige grüne Farbe, oder als eine einfache und Haupt-Farbe vorhanden.

händen, sondern überall, wo man sie in dem Metall-Reiche anzutreffen meint, sind es nur entweder blaue Farbethteile mit vielem sauern Salz vermischet, wie in dem Kupfer, oder gelbe Farbethteile, nämlich Eisen-Theile mit Kupfertheilen vermischet, wodurch eine metallische oder mineralische Auflösung mehr oder weniger grün wird, je nachdem von einem oder dem andern Theile mehr oder weniger in der Mischung ist. Weil nun in dem Metall-Reiche die grüne Farbe nicht anders, als durch eine Vermischung von Eisen- und Kupfer-Theilen entsteht: so kann sie unmöglich eine gute feste und vollkommene Farbe werden, da weder das Eisen eine gute gelbe, noch das Kupfer eine gute blaue Farbe dazu liefert, sondern diese beyde Farben selbst schlecht genug sind, daß keine gute Farbe aus ihrer Vermischung entstehen kann.

Mit den Fossilien hat es, in Ansehung der grünen Farbe, eben die Bewandniß, wie mit den Metallen. Denn auch alle grüne Edelsteine haben eine metallische Kupfererde und ein saures Salz oder Eisentheile in ihrer Mischung; oder es können auch mit den Kupfertheilen solche verdünnte und geschwächte Goldtheile vermischet seyn, welche nur gelbe Farben geben, wovon die grüne Farbe entsteht. Von beyder Art aber ist diese grüne Farbe der Edelsteine keine feuerfeste Farbe, sondern, wenn mit den Kupfertheilen Eisentheile vermischet sind, so wird die Farbe entweder mehr blau oder gar weiß werden; sind hingegen Goldtheile damit vermischet, so wird die grüne Farbe entweder gelb oder gar roth werden. Die erstern werden dadurch weicher, und die letztern erlangen im Feuer mehr Härte. Die grünen Edelsteine sind in dieser Beschaffenheit schwerer, als die blauen und gelben, aber nicht so schwer, sondern leichter, als die rothen oder violetten. Sie sind allemahl durchsichtiger, als die ganz blauen.

Zu den grünen mineralischen Körpern gehören :

1) unter den Erdarten,

a) eine gewisse grüne Erde, oder Kreide, die von den Malern zum Mahlen in Oelfarben und in Fresco gebraucht wird. Wallerius hält solche für ein zu Stauberde aufgelöstes Berggrün, worin ihm aber Pott widerspricht, weil durch keine chymische Proben etwas von einem Kupferwesen darin zu finden ist. Man hat davon zweyerley Gattungen; nämlich die Veroner Erde, Fr. Terre verte de Verone, welche in Italien bey der Stadt Verona gefunden wird; und die gemeine grüne Erde, Terre verte commune, die an verschiedenen Orten, und unter andern auch in Frankreich, gefunden wird. Die erste von diesen beyden Gattungen muß recht grün und sehr steinig seyn; sie muß aber nicht inwendig Adern von ordentlicher Erde haben. Die zweite ist desto besser, je mehr sie der ersten gleich kommt. Letztere ist gemeiniglich etwas fettig, löset sich nicht gut im Wasser auf, und muß daher wohl damit abgerieben werden, wenn man sie gebrauchen will. Sie gibt ein ziemlich helles Grün. Die von Verona, ist von mehrerer Consistenz, und gibt ein schönes Grün.

Man kann die grüne Erde sowohl unter Oehl, als auch unter Wasser, anwenden. Als Oelfarbe gebraucht, verändert sich der Anstrich damit, auch in Lust und Wetter, im mindesten nicht, so lange der Glanz der Farbe dauert; und man kann darauf rechnen, daß sich dieser Glanz, wie bey andern fettigen thonartigen Farben, 5 Jahre lang erhält. Bedient man sich ihrer als einer Wasser- oder Felfarbe, (welches aber selten geschieht, weil sie keinen Anstrich von angenehmer Farbe darstellt): so bleibt ein solcher Anstrich, so lange derselbe an einem reinalichen und nicht feuchten Orte aufbewahret wird, ebenfalls unverändert.

b) Grüner Bolus.

c) Grüner Glimmersand.

d) Berg-

d) Berggrün, Erdgrün, Schiefergrün, oder Steingrün, Gr. und L. Chrysocola, Chrysocola nativa fossilis s. metallica, Aerugo nativa terrea, Viride montanum, Ochra veneris. Fr. Verd de montagne, Verd d'Hongrie, ist eine Art eines natürlichen Kupfergrünen, oder natürlichen präcipitirten grünen Kupfers. Es ist von erdichter Consistenz, und von hellerer oder dunkler grüner Farbe. Es scheint dieses natürliche Product ein aufgelöstes Kupfer gewesen zu seyn, welches durch ein Alkali oder eine alkalische Erde präcipitirt worden ist. Bisweilen besteht ein Berggrün aus vielen erdichten Theilen mit präcipitirten Kupfertheilen vermischt; bisweilen aber sind auch weniger erdichte Theile dabei zu finden. Es kommt aus Ungarn und der Moldau. Wenn es hart und steinartig ist, und entweder an sich selbst schiefericht, oder mit einem schieferichten Gesteine vermischt, angetroffen wird, bekommt es den Namen Schiefergrün; dergleichen man in Toscana, bey Massa, wie auch in Meissen und an andern Orten findet. Es sind von dem Berggrün zwei Arten bekannt: die eine, welche aus der Erde gegraben wird, von welcher bisher geredet worden; und die andere, welche nachgemacht ist. Die erstere wird entweder eben so, wie sie in der Erde gefunden wird, gebraucht, oder vorher gewaschen. Dieses geschieht, wenn das Berggrün im Mörser gestoßen und mit Wasser abgewaschen wird, welches so oft wiederhohlet werden muß, bis das Pulver rein und hell geworden ist; alsdenn wird es an der Sonne getrocknet. Also zeigt sich z. B. bey Zellerfelde, im Ober-Harze, Berggrün mit Kupferkies vermengt.

In Tyrol werden aus dem in den Bergwerken: dem Faltsenstein, Gängewechsel, Groß- und Klein-Rogel, Ebnerberge und Summerau, (welche im Zanthale unter Schwarz hinunter im Rastgebirge auf silberhaltigen Kupferfablerzen getrieben werden,) vorkommenden blauen und grünen Ocher, die blauen und grünen Bergfarben fabricirt. Die Bergknappen sondern bey

der Erzscheidung diejenigen kleinen Farbestücke von dem Erze und dem tauben Gesteine, so viel es mit dem Scheidehammer geschehen kann, ab, und machen ein besonderes Scheidewerk daraus, welches ihnen bey der Erztheilung unter dem Nahmen Farben, vom Handel nach der Güte und Schönheit derselben bezahlet wird. Wenn eine gewisse Quantität dieser Farben zusammen gebracht ist, wird dieselbe an die Farbenmacher abgegeben, deren zwey vom Handel aufgenommen sind, und die demselben, theils für die Berechtigung, die Farben fabriciren zu dürfen, theils für das Gebäude, worin die Farbenmühle errichtet ist, und welches ihnen der Handel zu ihren Arbeiten und ihrer Wohnung unentgeltlich überläßt und unterhält, die Farben vom Berge in einer höhern Laxe ablösen. Das Herabbringen von den Bergen, und Beführen zur Farbenmühle, müssen die Farbenmacher auf ihre eigene Kosten besorgen. Das erste, was sie alsdenn in dem Farbenmühlhause anfangen, ist, daß sie die vom Berge erhaltenen rohen Farben durch enge Drahtsiebe durchlassen, um die dabey befindliche Kleine, welche sie Schlamm nennen, abzusondern. Alsdenn wird das Zurückgebliebene in ähnlichen Sieben über großen Zubern reinlich gewaschen, damit sich die Farben bey dem folgenden Scheiden um so deutlicher erkennen lassen. Bey diesem Waschen fällt wieder ein Schlamm ab, der nebst dem erstern aufbehalten wird.

Da die Rohfarben auf dem Berge unter einander gesüßet werden, und die meisten Stücke noch etwas vom Erze oder von einer Steinart bey sich haben, mit dessen Scheidung der Hauer sich nicht abgeben konnte, hiernächst auch zuweilen an demselben Stückchen blaue und grüne Kupferocher beysammensetzen, so muß nothwendig eine reinere Scheidung von den Farbenmachern vorgenommen werden. Die gewaschenen Rohfarben werden in dieser Absicht auf Tische ausgeschüttet, und durch Weibspersonen und Kinder geschieden. Das Scheiden geschieht auf kleinen Scheidesteinen, die auf dem Tische liegen, und wird vermittelst eines 8 Zoll langen, und an 1 Z. breiten, an beyden Enden meißelförmig gestalteten Hammers, den sie Peck-eisel nennen, verrichtet. Die Erz- und Steinarten werden hierbei sorgfältig abgepecket, und auch die blauen von den grünen Farbestückchen, so rein als möglich, abgesondert. Sie beobachten zugleich, daß unter die zur blauen Farbe bestimmten Stückchen nicht das mindeste von grünen gemischt werde, weil dieses der Schönheit der blauen Farbe nachtheilig seyn würde.

Sie

Sie tragen aber kein Bedenken, die zur blauen Farbe untauglichen blaugemischten Stückchen zu denjenigen zu werfen, welche auf grüne Farbe manipuliret werden sollen, weil diese hierdurch nicht so leicht verdorben werden. Bey dieser Scheidung werden alle Stückchen, die zur blauen Farbe tauglich sind, in eine hölzerne Schüssel zusammen geworfen, und hernach wieder besonders überklaubet, um zweyerley Gattungen Steinwerk (so nennen sie ihre zur fernern Manipulation rein ausgeschiedene Farbestückchen,) nämlich Hochbergblau-Steinwerk, und Mittelbergblau-Steinwerk, zu erhalten. Die Stückchen der Steinwerke erhalten die Größe kleiner Haselaüsse, oder sind auch kleiner.

Für die grünen Farben werden sogleich bey dem Scheiden drey Gattungen von Steinwerken gemacht. Die erste, und zugleich beste, ist das Malachitgrün-Steinwerk; die zweyte, das Oehlgrün-Steinwerk (*); die dritte, das ordinäre Berggrün- oder Grundgrün-Steinwerk. Da die Rohfarben, gedachter Maßen, oft noch mit Erzarten zusammenhängen, so werden diese bey der Scheidung fleißig gesammelt, und nebst dem Schlamme, der bey dem erstern Durchlassen, wie auch bey dem Waschen abgefallen ist, dem Handel zurück gegeben.

Wenn die Steinwerke gehörig sortiret sind, werden sie in die Mahlstube gebracht. In dieser sind zwey Mahlgänge eingerichtet, deren jeder aus zwey über einander gelegten Mühlsteinen von grauem Granit besteht. Sie sind von 2 Schuh und einigen Zollen im Durchmesser. Der untere oder der Bodenstein, liegt unbeweglich. Der obere, oder der Läufer, wird wie bey einer Kornmühle herum bewegt. Ein Wasserrad setzt beyde Mahlgänge in Bewegung. An der Welle sind nämlich zwey Rahnräder angebracht, deren jedes in ein Getriebe eingreift, welches um eine eiserne Spindel befestigt ist, die den Umläufer trägt, und unten auf einem Balken (Steg) steht, welchen man heben und niederlassen, mithin die Mühlsteine, nach Erforderniß, näher zusammen, oder weiter von einander bringen, auch, durch Aushebung der Spindel aus der Lagerpfanne, den einen Gang nach Belieben einstellen kann. Der

(*) Es versteht sich von selbst, daß alle blaue und grüne Bergfarben mit Oehl gebraucht werden können. Es ist also die Benennung Oehlgrün nur angenommen, um den Unterschied der Schönheit der Farbe auszudrücken.

Der Bodenstein hat eine etwas erhabene, und der Läufer eine vertiefte Fläche, die mit der convexen Fläche des Bodensteines dergestalt zusammen paßt, daß der Zwischenraum zwischen beiden Flächen gegen den Mittelpunct etwas größer ist. Der Bodenstein ist mit einem hölzernen Granze (Zarge), welche bis an seine obere Fläche hinauf reicht, umgeben. Auf dieser hölzernen ist eine kupferne Zarge befestigt, die an den Boden sehr genau anschließt, und mit ihrer Höhe die Dicke des Läufers etwas übersteigt. Vorn ist an dieser kupfernen Zarge eine kurze, an $1\frac{1}{2}$ Zoll breite, kupferne Rinne befestigt, durch welche die gemahlenen Farben heraus laufen können. Unter diese Rinne wird eine Wanne gesetzt, um die Farbe aufzufangen.

Das Mahlen selbst fängt mit dem schlechtesten oder ordinären Berggrün-Steinwerke an. Dieses wird in einer Wanne neben die Mühle hingesezt, und, wenn der Läufer in Bewegung gebracht ist, mit einer Art von großem hölzernen Löffel (Gake) nach und nach durch die Mittelloffnung des Läufers eingeschüttet. Ehe aber das Einschütten selbst geschieht, wird das Steinwerk in der Gake mit reinem Wasser angefeuchtet. Das Benetzen geschieht unter dem Mahlen beständig, indem der Farbenmacher mit einem Schwamme so viel Wasser durch die Oeffnung des Läufers hinein drückt, als nöthig ist, daß das gemahlene Steinwerk durch die kupferne Rinne etwas flüssig heraus laufe (*). Bei diesem ersten Mahlen werden die Mühlsteine, vermittelst des Steges, so weit von einander gehalten, daß das Steinwerk nur gebrochen werde.

Wenn das gebrochene Steinwerk in die vorgesezte Wanne heraus gelaufen ist, wird es nach und nach in einen andern Handzuber geschöpft, vieles Wasser darauf gegossen, mit einem Stocke stark umgerührt, und nach einigen Augenblicken, in denen sich die schwerern Theile zu Boden setzen, das trübe Wasser in den hierzu vorgerichteten Bottich abgegossen. Diese Arbeit wird das Schwemmen genannt. Dasjenige, was sich aus dem trüben Wasser bei diesem ersten Schwemmen sezt, wird, weil von dem schlechtesten Steinwerke bei dem ersten Mahlen, oder Brechen, meistens nur die demselben noch anhängenden Erz- und Bergarten abgesondert werden, zu dem Schlamm,

(*) Dieses Hineinschütten, und Wassereindrücken, welches einen Menschen beständig erfordert, könnte füglich durch einen Trichter, wie die Gasse bei einer Störmühle, und durch eine kleine Wasserrinne geschehen.

Schlamm, welcher, gedachter Maßen, dem Handel zurück geliefert wird, geschüttet; das auf diese Art geschwemmte Steinwerk hingegen wieder, wie das erste Mahl, auf die Mühle gebracht, und mit einer mehrern Annäherung der Mühlsteine naß gemahlen. Das Gemahlene wird alsdenn wieder in einen besondern Böttich hinein geschwemmet, und bey diesem Schwemmen das ordinäre Berggrün oder die Grundfarbe erzeugt. Die nach dem Schwemmen zurück gebliebenen schweren Theile werden wieder gemahlen und geschwemmet, und diese Arbeit wird so lange wiederholt, bis alles Steinwerk in die zartesten Theile gebracht, und zur Farbe gemacht worden ist. Nur werden, so wie das Mahlen mit dem nämlichen Steinwerke wiederholt wird, auch die Mühlsteine näher an einander gerückt, damit die Theile des Steinwerkes, welche nach einem jeden Mahlen kleiner ausfallen, von den Mühlsteinen ergriffen werden können.

So, wie das schlechteste oder ordinäre Berggrün-Steinwerk behandelt wird, eben so verfährt man auch mit der zweyten und dritten Steinwerksgattung; nur mit dem Unterschiede, daß bey dem Dehlgrün-Steinwerke die Schwemmung nach dem ersten Mahlen, oder Brechen, nicht zum Schlamm, sondern zum ordinären Berggrün geschüttet wird. Bey dem besten oder dem Malachitgrün-Steinwerke, wird die Schwemmung nach dem ersten Mahlen, zu dem mittlern, oder Dehlgrün, wenn es aber zu schlecht ist, zum ordin. Berggrün, und alsdenn die Schwemmung nach dem zweyten Mahlen zum Dehlgrün geschüttet. Ueberhaupt kommt das Sortieren der Farben bey den Schwemmungen auf das Ermessen des Farbenmachers an, welcher sich hüten muß, durch Beymischung einer schlechtern Gattung die bessere nicht zu verderben.

Wenn die in die sortierten Böttiche oder Wannen hinein geschwemmten Farben sich aus dem Wasser zu Boden gesetzt haben, wird dieses rein abgeschöpft. Die Farbe wird alsdenn in jedem Böttich für sich unter einander gerührt, damit sie, wenn etwann ungleichfarbige Lagen sich gesetzt hätten, durchaus an Farbe gleich werde. Endlich werden die Farben heraus genommen, auf hölzernen Bretern, die, um das Hinabfallen der Farben zu verhindern, mit vorstehenden Leisten umgeben sind, an der Sonne getrocknet, und sodann in Fässern verpacket.

Diese

Diese Farben werden in Wien, das Malachitgrün à H., 32 Kreuzer; das Oehlgrün, à Etn. 25 Fl. und das ordinäre Berggrün, à Etn. 13 Fl. verkauft.

Hrn. Prof. Beckmann Beyträge zur Oekonomie 2c. 2 Th. Götting. 1779, gr. 8. S. 192, fgg.

Die nachgemachte Art Berggrün, soll von dem echten, zu Pulver gestoßenen, Berggrün, welches in Essig gebeizt, mit Alaun und andern Zusätzen vermischt worden, seinen Ursprung haben. Eine andere Zubereitung davon beschreibt Plinius, welcher sagt, daß es aus cyprischem Grünspan und Kinderurin mit zugesetztem Salpeter versertigt werde; und diese Sorte hat den Namen Santerna erhalten.

Man gebraucht das Berggrün zur Leim- und Gummiwassermahlerey. Zur Oehlmalerey taugt es nicht viel, weil es sehr nachfärbt.

Weil auch das beste Berggrün viel kalkartige Erde und wahren Gyps in sich enthält: so fällt der mit Oehl zubereitete Anstrich niemahls schön grün aus, sondern verwandelt sich gar bald in ein schmutziges gelbliches Grün. Steht ein solcher Anstrich nicht in freyer Luft, sondern innerhalb den Gebäuden, so ist in kurzer Zeit ganz und gar keine grüne Farbe mehr daran zu erkennen; sie wird vielmehr in ein unangenehmes Braun verwandelt. Das Berggrün ist also nur als eine Wasser- oder Leimfarbe zu gebrauchen; und auch dieser Gebrauch ist oft mit dem Uebel verknüpft, daß die zubereitete Farbe, indem sie aufgestrichen wird, sehr schäumt, daher man niemahls einen reinen glatten Anstrich erlangt.

JO. LAUR. BAUSCH de coeruleo & chrysocollo. Jen. 1668, 8.

Ferner gehören zu den grünen mineralischen Körpern, welche die Natur hervor bringt, 2) unter den Steinarten: der grüne Kalkstein, verschiedene Arten von grünem Marmor und Spath, der Nierenstein, Jaspachat, grüne Jaspis, verschiedene Arten von grünen Quarzen, der Smaragd, hellgrüne Chrysolith, grüne Talc, der Serpentinstein, grüne Schörl, grünliche Asbest, u. a. m. 3) Unter den Salz- und Erdarten: der grüne Vitriol, grüne Bergsalzmiaf, grüne Naphtha, grünliche Bernstein. 4) Unter den Me-

Metallen und Halbmetallen: das grüngelbe Oxyment, Kupfergrün, grünliches Kupfererz, grünes Bleuerz, grünes Silberglas &c.

In dem Pflanzenreiche hat die grüne Farbe eben den Ursprung, wie in den Metallen. Es läßt sich aber in den Pflanzen noch besser finden und erklären, als in den Metallen. Die grüne Farbe ist in dem Pflanzenreiche so allgemein, daß gewißlich in allen Welttheilen unsers Erdbodens keine Pflanze angetroffen werden mag, welche nicht mit Grün bekleidet wäre. Diese Farbe ist auch die angenehmste und unschädlichste zu einem beständigen Anschauen für menschliche Augen. Eben diese Umstände zusammen genommen, sind vermuthlich die Hauptbewegungsgründe bey denen, welche die grüne Farbe unter die Hauptfarben rechnen. Denn die grüne Farbe im Regenbogen, oder in andern Lusterscheinungen, hat wirklich nicht so viel Grund vor sich, daß man sie um deswillen als eine Hauptfarbe annehmen könnte, sondern die allgemeine grüne Farbe des Pflanzenreiches hat vielmehr zu dieser Muthmaßung Gelegenheit geben müssen. So bald man aber genau untersucht hat, wie die grüne Farbe in den Pflanzen entsteht und hervorgebracht wird, so bald wird auch der Beweis da seyn, daß die grüne Farbe keine eigene, einfache, ursprüngliche Hauptfarbe, sondern nur eine vermischte, eine aus Blau und Gelb zusammengesetzte Farbe sey.

Alles, was wir in dem Pflanzenreiche aus der Erde hervor wachsen sehen, wird sich allemahl bey seiner Hervortretung nicht anders, als mehr oder weniger, stärker oder schwächer gelb zeigen, und erst alsdenn, wenn es eine Zeitlang an freyer Luft gestanden hat, wird diese gelbe Farbe durch die Wirkung des Natur-Salzes der Luft, und besonders seiner alkalischen Theile, grün. Je länger ein frisch aufgegangenes Gewächs in Gewächshäusern, oder unter anderer Bedeckung,

ung, vor der freyen Luft verwahret wird, je langsamer wird seine aus der Erde mitgebrachte gelbe Farbe grün werden. Selbst noch alle junge Schöplinge eines Baumes, alle Blüth- und Fruchtknospen kommen anfänglich nur gelb hervor, und werden auch erst nach und nach an der Luft grün.

Diese gelbe Farbe nun, welche alle Pflanzen als eine Universalfarbe mit einander gemein haben, und aus der Erde mit sich bringen, hat ihren Grund in brennbaren Theilen, welche theils schon in dem Samen und Keime stecken, theils durch die ersten Wurzeln aus der Erde, theils durch die Sonnenhitze von oben, theils durch das Acidum pingue der Luft, in dieselben eingeführt werden.

In dem Samen oder Keimen muß der Grundstoff zur gelben Farbe stecken; denn ohne diese elementarische brennbare Theile mit ihrem sauern Salze kann selbst weder Same, noch Samenskraft Keim und Entwicklung d. selben da seyn. Wenn nun der Same oder der Wurzelkeim einer Pflanze in die Erde kommt, und sich wiederum nur durch die Wirkung anziehender Kraft die ersten zarten Wurzeln daraus entwickeln, so suchen diese ebenfalls vornehmlich auch nur die schwächsten, am mehresten verdünnten und feinen elementarischen Theile zu ihrer Nahrung, weil sie die gröbern erdichten und metallischen Theile noch nicht einsaugen können. Es entsteht also daraus nur die gelbe Farbe. Wären die äußern Wurzeln einer Pflanze so gleich stark genug, die wässern elementarischen brennbaren, oder die wirklichen metallischen Theile in sich zu ziehen, so würden alle Pflanzen, an statt der gelben, vielmehr die rothe Farbe mit sich auf die Welt bringen; da aber die schwachen Wurzeln auch nur eben so zarte und schwache Nahrung einsaugen, so kann daraus nur die gelbe Farbe erzeugt werden.

Diese gelbe Farbe setzt nicht nur geschwächte und verdünnte brennbare, sondern auch alkalische wässerige Theile voraus, weil beides zur gelben Farbe nöthig ist. So bald nun auch die ersten über sich keimenden Theile der Pflanze mit ihrer gelben Uniform aus der Erde hervor stachen, und nur wenige Stunden in freyer Luft

Luft gestanden, so wird sich diese gelbe Farbe durch das allgemeine Mittelsalz der Luft, vermittelt der Wirkung ihrer alkalischen Theile, in Grün verwandeln, weil sie den Stoff zur blauen Farbe etwas stärker enthalten, als er schon in den jungen aufkeimenden Theilen einer Pflanze selbst steckt; denn wäre er in diesen schon ebenso stark als in der Luft, so würden alle Pflanzen zwar anfangs auch grün, aber gar bald vollends ganz blau werden, so wie man dieses in der Folge, da die Pflanzen stärkere alkalische Theile einziehen, an vielen Blumen und Früchten derselben findet, daß sie nach und nach ganz blau werden. Denn, je mehrere und stärkere alkalische Theile das allgemeine Salz der Natur in einem Körper antrifft, desto stärker wirkt es auch, zur Entwicklung der blauen Farbe, darauf.

In so fern nun eine jede Pflanze, vermittelt verdünnter, geschwächter elementarischer Theile, zuerst eine gelbe Farbe haben muß, so muß sie hernach eben so nöthwendig durch die Wirkung des allgemeinen Luftsalzes grün werden; und dieses gibt sogleich den Beweis ab, daß die grüne Farbe keine ganz einfache, mithin auch keine ursprüngliche Hauptfarbe, sondern eine aus Blau und Gelb zusammengesetzte Farbe sey.

So wie nun eine Pflanze in ihrem Wachsthum mehr oder weniger brennbare Theile und saures Salz aus der Erde in sich zieht, und mithin ihre gelbe Farbe dadurch stärker oder schwächer wird, eben so wird sie hernach auch durch die Wirkung der Luft eine dunklere oder hellere grüne Farbe bekommen; denn auf eine schwache gelbe Farbe, welche mehr wässerige als brennbare Theile voraus setzt, kann das allgemeine Luftsalz ein stärkeres Blau ansetzen, mithin wird auch die grüne Farbe der Pflanzen dadurch nicht nur dunkler, sondern in dieser Pflanze werden die blauen Farbethteile so stark erzeugt, daß man mit Nutzen die blaue Farbe davon heraus ziehen kann; und umgekehrt, wenn die gelb-

färbenden Theile einer Pflanze mächtig sind, so ist es ein Zeichen, daß sie viel brennbare Theile hat, worauf das allgemeine Luftsalz keine so starke grüne Farbe ansehen kann, sondern das Luftsauer wirkt darauf stärker als das Alkali; mithin taugt auch eine solche Pflanze nicht zur blauen, sondern nur zur gelben Farbe.

Ferner kommt es hierbey auch darauf an, ob die gelben Farben der Pflanzen bey ihrer Erstarkung entweder metallische Gold- oder Eisen-Theile in sich nehmen. Sind es Eisentheile ohne Beymischung vieler alkalischen Salze, so wird die gelbe Farbe einer Pflanze nur schwach davon werden, und also auch durch die Wirkung der Luft eine desto dunklere grüne Farbe annehmen, die mehr stahlblau als grün ist. Sind hingegen diese Eisentheile mit vielem alkalischen Salze verbunden, so wird die gelbe Farbe desto stärker seyn und in das Braune fallen; es kann also auch in der Luft kein so schönes dunkles Grün geben, sondern wenn auch die Farbe dunkel wird, so sieht sie doch mehr olivengrün, als schön dunkelgrün, aus. Hat aber eine Pflanze ihre gelbe Farbe von in sich genommenen Gold-Theilen, und ist dabey mit sauern Salzen verbunden, so wird das Luftsalz nur ein Hellgrün darauf erzeugen, welches mehr gelb, als grün, aussieht. Oder, sind diese Goldtheile noch mit alkalischen Salzen vermischt, aber nur schwach in einer Pflanze vorhanden, mithin die gelbe Farbe nur ganz hell, so gibt es durch den Einfluß der Luft, das schönste Dunkelgrün; und ist von mehreren Goldtheilen die gelbe Farbe stärker, so erzeugt die Luft darauf ein schönes Mittelgrün, worin die gelbe Farbe sehr merklich hervor sticht.

Ueberhaupt wird die grüne Farbe einer Pflanze, deren gelber Grund von Eisentheilen herrührt, sie möge dunkel oder hell erscheinen, allemahl kein recht schönes, sondern ein trübes, mattes, finsternes Grün seyn, indem das Eisen auch kein schönes, angenehmes Gelb gibt,

ten sie, und desto gewisser ist es, daß ihre gelbe oder rothe Farbe von einem feinen Brennbaren, oder von metallischen Goldtheilen herrührt; je blasser gelb sie aber im Vertrocknen werden, oder wenn sie mehr braun als roth werden, desto weniger saures Salz haben sie, oder desto gewisser entspringt ihre gelbe Farbe von den unreinen brennbaren, metallischen Eisentheilen.

Bei dieser Beobachtung muß man nicht auf ein einziges dürres Blatt einer Pflanze sehen, sondern warten, bis die ganze Pflanze im Vertrocknen und Verdorren ihrer Blätter begriffen ist, und den Unterschied dabey in Acht nehmen, ob eine Pflanze ganz an der Sonne, oder nur zum Theil, oder ob sie meistens im Schatten steht.

Wenn viele Pflanzen ihre grüne Farbe den Winter über behalten, und gleichsam immer grün sind: so ist es ein Zeichen, daß sie sehr viel hartziges Wesen bey sich haben, mithin ihre Säfte länger behalten, weil sie, da sie weniger wässerig sind, nicht so schnell ausdünsten, als die Säfte anderer Pflanzen, welche mehr wässerig und flüssig sind. So bald aber dennoch im Frühlinge der neu eintretende Saft auch neue und frische Blätter austreibt, so müssen die alten doch vertrocknen und abfallen, da sie, wie die Blätter anderer Pflanzen, alsdenn ebenfalls ihre grüne Farbe verlieren und gelb werden.

Kurz, zur Hervorbringung der grünen Farbe in den Pflanzen, werden Licht, Luft und Wasser erfordert. Allen Gewächsen, denen das Sonnenlicht entzogen wird, fehlt die grüne Farbe. Gebundene Endivien, das Inwendige des Kopfkohles, und alle Pflanzenarten, welche im Keller ohne Sonnenlicht gezogen werden, sind weiß, oder höchstens gelblich. Frische Luft ist zur Erzeugung dieser grünen Farbe gleichfalls nöthig. Wenn man ein Gefäß mit Wasser so stellet, daß dessen Mündung durch Quecksilber geht, und folglich die Luft davon ausgeschlossen wird, so erzeugt sich in diesem kein Staub. Alsternios (Byssus

(*Byssus botryoides*), wenn gleich das Gefäß dem Sonnenlichte ausgesetzt ist; in freier Luft hingegen fängt diese Gattung des Moses jederzeit an, im Wasser zu wachsen. Endlich ist auch Wasser, oder wenigstens etwas Feuchtigkeith zur Hervorbringung der grünen Farbe nöthig; denn bey großer Dürre wird das Laub aller Pflanzen und Bäume, und alles Gras, seiner schönen grünen Farbe beraubt.

Pflanzen, deren Blätter von dem Einflusse des Sonnenlichtes ausgeschlossen, und daher nicht grün, sondern, wie es die Gärtner nennen, gebleicht sind, haben wenig oder gar keinen Geschmack. Im Schatten gewachsene Früchte sind unschmackhaft, oder, wie man es gemeiniglich nennt, grasicht. Weißer Endiviasalat hat das eigenthümliche Bittere verloren, welches der grüne in so vorzüglichem Grade besitzt; und eben dieses gilt von den jungen Blättern des Löwenzahnes (*Taraxacum*), wenn man sie aus den Maulwurfs-Haufen ausgräbt, ehe sie an die Luft gekommen sind. Je grüner ein Blatt ist, desto stärker ist dessen Geschmack, dieser mag nun nach seiner Art noch so viel eigenthümliches haben, nämlich sauer, scharf, bitter, salzig &c. seyn. Hieraus läßt sich mit aller Wahrscheinlichkeit folgern, daß der grüne Theil in Blättern hauptsächlich die Ursache des Geschmackes sey; und aus diesem Satze folgt zugleich, daß diese grüne Theile den Salztheilchen ähnlich seyn müssen, indem sie auf der Zunge und ihren Nerven eine Empfindung verursachen.

Ueber die Entstehung der grünen Farbe in den Pflanzen, verdient auch Hrn. D. Forster's Erklärung, im 2 St. des 1 Jahrg. des Götting. Magaz. der Wissensch. und Literatur, 1780, 8. S. 195, gelesen zu werden.

In dem Thierreiche findet sich die grüne Farbe nirgends sichtbar, als an den Federn der Vögel. Man wird aber doch allemahl ihre Entstehung leicht entdecken

den können; denn die blaue sowohl als die gelbe Farbe werden selten weit davon, sondern immer auch noch darneben angetroffen werden. Wäre aber auch ein Vogel, oder ein anderes lebendiges Thier, wirklich durchaus grün, so ist diese Farbe doch nicht anders daran entstanden, als durch Zusammenkunft von Blau und Gelb; ja, die Federn eines solchen grünen Vogels sind gewiß nicht grün mit ihm auf die Welt gekommen. Die ersten Stupfelhaare eines jeden Vogels sind, bey seinem Ausschlupfen aus dem Ey, mehr oder weniger gelb, sie mögen hernach Farben bekommen, welche sie wollen; mithin liegt der erste Grundstoff zur gelben Farbe schon in dem jungen Vogel, und das Grüne seiner Federn entsteht alsdenn erst durch die Wirkung der Luft.

Die Kunst erzeugt die grüne Farbe theils auf eine einfache Art, theils durch Zusammensetzung zweyer färbenden Körper. Das erste geschieht z. E. bey der Verfertigung des Vitriols aus dem Eisen; in der Bereitung des Grünspanes; des Blasen- oder Saftgrünen aus den reifen Beeren des purgirenden Wegetornes oder Kreuzdornes (*Rhamnus catharticus* L.), oder aus den Blumen des gemeinen Schwertels (*Iris Linn*), welches letztere Liliengrün genannt wird; des Schüttgrünen, aus dem Birkenlaube, s. Th. V S. 374. Das letzte hingegen geschieht durch Vermischung blauer und gelber Färbematerialien, nach deren Verhältniß zu einander, verschiedene Arten oder Schattierungen des Grünen entstehen, welche man nach der Aehnlichkeit, den diese Farben mit den Sachen haben, von denen sie ihren Nahmen erhalten, benannt hat. Davon sind folgende die vornehmsten: Alenten- oder Alentenflügel-Grün, Verd canard, Verd d'ailes de canard; Apfel-Grün, Verd de pomme, so der Farbe einiger Äpfel gleicht,

gleich, und eine Mittelfarbe zwischen Nelfengrün und Seladon ist; Bläßgrün, Verd naissant; Braun- oder Dunkelgrün, Verd brun, ein Grün, welches in das Schwarze fällt; wie es denn auch, wenn man es recht braun oder dunkel haben will, damit vermischt wird; Gelbgrün, Verd jaune; Glasgrün, dem gemeinen grünlichen Fensterglase an Farbe gleich; Grasgrün, L. Color prasinus, Fr. Verd d'herbe, Verd de pré, der hochgrünen Farbe des gemeinen Grasses gleich, wenn es im Frühlinge hervor wächst; Hell- Licht- oder Smaragdgrün, Verd gai, die lebhafteste und angenehme Farbe, die derjenigen gleich ist, welche die Blätter der Bäume im Frühlinge haben; Kohl- Grün, Verd de chou; Lorbeergrün, Verd de laurier; Meergrün, Seladongrün, Céladon, Verd de mer, der Farbe, welche das Meer, wenn man es von weitem ansieht, zu haben scheint, gleich oder ähnlich ist; sie fällt etwas in das Blaue, oder ist, wie man nach der Färbersprache sich ausdrückt, mehr gewaschen als das Hellgrün; Nelfengrün; Oliven- Grün, Verd d'olives, die lichte, bräunlich grüne Farbe der Oliven oder Dehlbeeren, welche aus einem lichten Zeisiggrün und einem etwas röthlichen Braun vermischt ist; Papagey- oder Sittichgrün, Verd de perroquet; Stahlgrün, Verd morequin.

Die Färbematerialien, die zu Verfertigung dieser verschiedenen Schattierungen von Grün gebraucht werden, sind, nach Verschiedenheit der Künstler und Professionen, imgleichen der Sachen, denen die grüne Farbe und deren verschiedene Gattungen gegeben werden sollen, ebenfalls sehr verschieden.

Die Maler und Lackierer bedienen sich, zu ihren Gemälden und Anstrichen, des Grünspanes, des Berggrünen, der gemeinen und der veroner grünen Erde, des Saftgrünes, imgleichen eines aus blau- und gelbfärbenden Materialien (als Indig, Waidblumen

oder Pastel, Berlinerblau, Oehl- oder Stärkblau, Bergblau, Ultramarin, Schüttgelb, Gummigutt, Blenggelb, Operment, Rauschgelb, lichthem Ocher, gelbem Lack, oder neapolitanisch Gelb u. a. m.) vermischten Grünen, da denn, nach Verschiedenheit dieser Vermischungen, ebenfalls verschiedene Schattierungen von Grün entstehen, die alle gelb erhöht, und mit Blau vertieft werden können.

Zu diesen Färbematerialien gehören auch das Braunschweigische Grün, der Hrn. Gebrüder Gravenhorst, von welchem unten ein besonderer Artikel folgt; und das Peinische Grün. Letzteres hat der Chymicus, Hr. Pabysky, in Peina im Bisthum Hildesheim, erfunden, und er versichert von demselben, in einem Schreiben v. 3 Jul. 1768, (welches im 2 St. des allgem. Harzmagazins, Blankenb. 1768, 8. S. 115 — 118, abgedruckt ist,) daß es nach vielen angestellten Proben davon, dem braunschweigischen Grün in allen Tugenden gleich komme. Er verkauft dasselbe, das Pfund für 16 Ggr.

Die besten und dauerhaftesten grünen Farben für die Mahler und Anstreicher, werden aus blauen oder Kupfer-Vitriol verfertigt. Das Kupfer wird von mineralischen sowohl als Pflanzen-Säuren angegriffen und aufgelöst; letztere aber zerstören das brennbare Wesen des Kupfers bey weitem nicht so sehr, wie jene. In dem Kupfer ist von Natur eine Erde befindlich, welche eine blaue Farbe hat, und durch eine andere brenngetriebene Erde grün erscheint, die sich auch in dem stärksten Feuer grün zeigt, sich aber mehr oder weniger entwickelt, nachdem das brennbare Wesen mehr oder weniger vom Kupfer geschieden worden. Wird das brennbare Wesen nur zum Theil geschieden, wie durch den Essig, oder durch jede andere Pflanzensäure geschieht, so kommt zwar die grüne Farbe des Kupfers zum Vorschein; allein, sie ist nicht beständig, indem,
wenn

wenn sie an der Luft steht, das bey ihr befindliche brennbare Wesen sich entwickelt, wodurch die Farbe erst dunkel wird, alsdenn aber eine braune und schmutzige Gestalt annimmt. Die mineralischen Säuren hingegen zerstören das brennbare Wesen des Kupfers, welches zu seiner metallischen Gestalt erfordert wird, ganz und gar, und machen die blaue oder grüne Erde desselben offenbar, wie man an den Auflösungen mit Vitriol-, Salpeter- und Salz-Säure sehen kann. Da es nun gewiß ist, daß bey diesen Auflösungen, vornehmlich denen, welche mit dem Vitriol- und Salpeter-Säuren gemacht worden, das Kupfer sein brennbares Wesen verloren hat; da es ferner gewiß ist, daß das bey den grünen Kupferfarben noch befindliche brennbare Wesen dieselben mit der Zeit unscheinbar macht, bey denjenigen grünen Kupferfarben hingegen, welche durch das Vitriol- oder Salpeter-Säure erhalten worden, kein brennbares Wesen zu finden ist: so folgt daraus, daß, wer eine echte grüne Farbe haben will, sich dieser Auflösungen bedienen müsse. Folgende Versuche werden einem Jeden gute und brauchbare Producte verschaffen.

1. Man nehme eine beliebige Quantität blauen Vitriol, löse denselben in einer hinlänglichen Quantität reinen Wassers auf, und gieße nach und nach eine mit guter Pottasche gemachte reine Solution so lange hinzu, bis nach dem Umrühren von der Pottaschen-solution kein Aufwallen mehr erfolgt. Es wird ein Präcipitat entstehen. Man seihe alles durch, und trockne es an der Luft, so wird man eine grüne Farbe bekommen, welche sich mit Bleiweiß vermischen und in Oehl sehen läßt. Eben diese grüne Farbe, mit Fritte zu Glas geschmolzen, gibt sehr schöne smaragdgrüne Gläser.

2. Man nehme ferner 4 Theile blauen Vitriol, und 1 oder auch 2 Theile Alaun; löse dieses in einer

hinlänglichen Quantität Wasser auf, gieße eine reine Pottaschenlösung so lange hinein, bis fast kein Aufwallen mehr erfolgt, seihe alles durch, und trockne es an der Luft: so wird man eine sehr schöne grüne Farbe erhalten, welche sich mit Bleiweiß und Oehl vermischen läßt, auch mit Fritte zu Glas geschmolzen, ein schönes grünes Glas gibt.

3. Man nehme 4 bis 6 Loth blauen Vitriol, löse ihn in einer hinlänglichen Quantität Wasser auf, thue alsdenn einen Theil geschlemmten weißen Töpferthon hinzu, rühre es wohl durch einander, und gieße sogleich etwas von einer Pottaschenauflösung dazu; rühre es gut durch einander; gieße, wenn das Aufwallen vorbei ist, wieder etwas von der Pottaschenauflösung hinein, und wiederhole dieses so oft, bis kein Aufwallen mehr erfolgt, und die ganze Masse eine grünlichblaue Farbe hat. Man lasse es 24 Stunden ruhig stehen, gieße die darüber stehende Feuchtigkeit ab, und trockne den Satz an der Luft: so wird man eine grüne Farbe erhalten, welche sich, wie die vorhergehenden, mit Bleiweiß und Oehl vermischen, auch mit Fritte zu einem grünen Glase schmelzen läßt. Bei dieser Farbe darf man nicht allemahl den Punct der Sättigung beobachten; denn man erhält auch eine grüne Farbe, wenn nur etwas von einer Pottaschenlösung dazu gegossen wird; doch sind die Farben alsdenn in der Höhe verschieden.

4. Man nehme 4 Theile blauen Vitriol, löse ihn in einer hinlänglichen Menge Wasser auf, setze 1 Theil gelöschten weißen und an der Luft getrockneten Kalk hinzu, rühre alles durch einander, gieße alsdenn etwas von einer Pottaschenlösung dazu, und verfähre auf vorermähnte Art; nur muß man bei Bereitung dieser Farbe nicht den völligen Punct der Sättigung, oder wenigstens denselben sehr behutsam, beobachten. Das Product hiervon ist eine vortreffliche Wasserfarbe; sie
sieht

sieht sehr schön aus, und läßt sich auf Kalk und Gyps verbrauchen. Sie bleibt an der Luft unverändert.

5. Eben so bekommt man auch eine schöne Farbe, wenn man, an statt Kalk, Gyps nimmt, und wie mit voriger verfährt. Diese beyde Farben lassen sich allein mit Oehl nicht verarbeiten, können aber als Wasserfarben auf Kalk- und Gypswänden sehr wohl gebraucht werden.

49 St. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 518.

Hr. C. W. Scheele in Schweden erhielt ein schönes grünes Präcipitat, als er die Auflösung des Kupfervitrioles mit der arsenikalischen Leber vermischte. Er hat diese grüne Farbe, mit Oehlfirniß gemischt, auf ein Bret gestrichen; und er hat nach drey Jahren nicht die geringste Veränderung an ihrer Grüne, welche der vegetabilischen nahe kommt, bemerkt. Zu Wasserfarben ist dieses Product ebenfalls dienlich. Man nimmt in dieser Absicht 2 Pfund Kupfervitriol, solviret ihn in 5 bis 6 Kannen reinen Wassers, welches entweder über Feuer oder auch nur in der Kälte geschehen kann. Alsdenn werden in einem andern Kessel 2 Pfund weiße trockene Pottasche, und 22 Loth fein geriebener Arsenik, mit 2 Kannen Wasser über dem Feuer aufgelöst. Wenn dieses geschehen ist, läßt man die Lauge durch eine Leinwand laufen, und mischet solche, unter starkem Umrühren, zu der vorigen Kupfer-Solution. Der Kessel, in welchem diese Mischung vorgenommen wird, muß ziemlich groß seyn, weil hierbey ein Aufbrausen entsteht. Man läßt es einige Stunden stehen, gießt es sodenn durch ein Tuch, und schlägt noch einige Mahl warmes Wasser darauf, um das Präcipitat wohl abzusüßen, welches hernach in gelinder Wärme getrocknet wird. Von der angegebenen Quantität erhält man 1 Pfund und 13 Loth grüne Farbe.

Im 52 St. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1768, S. 550, f. werden folgende Arten der Bereitung einer dauerhaften, dem Grünspan übertreffenden, grünen Farbe gelehrt.

1. Man nimmt 2 lb blauen cyprischen Vitriol, löset ihn in 5 bis 6 lb siedendem Wasser völlig auf, vermischt ihn mit 1 lb feingeriebener Kreide zu einem Brei, und läßt ihn trocknen. Hierdurch erlangt man einen schönen grünen dauerhaften Kalk, welcher nach und nach immer grüner wird. Nimmt man hierzu die Hälfte Kreide, so wird diese Farbe hellgrüner, und dennoch schön. Es geht auch mit weißem calcinirten Traueneise, alkalischem Spathe und Gypse an; jedoch behält die Kreide dabey einen Vorzug.

Nimmt man aber, 2. an statt der Kreide, weißgebrannten, an der Luft zerfallenen Kalk, und verfährt damit auf vorgedachte Art, so erhält man einen blau-graulichen Kalk, welcher noch dunkler wird, wenn man nur den vierten Theil Kalk dazu nimmt. Es geht auch mit weiß gelöschtem Kalk an. Wenn man diesen hierauf mit Wasser verdünnet, und weiße Wände oder Mauern damit anstreicht, stellt er eine schöne beständige grüne Farbe dar. Reibet man aber den bläulichen trocknen Kalk mit Firniß klar, und streicht ihn zu 2 oder 3 verschiedenen Mahlen auf Holz oder Steine, so zeigt er anfangs eine blaue Farbe, welche sich aber nach und nach in eine meer- und endlich dunkel grasgrüne verändert, welche man nach Belieben mit Zusage von etwas Bleiweiß lichter machen kann.

Das 3te dem feinen Grünspan ähnliche Grün wird erlangt, wenn man z. E. 1 lb gefeiltes Messing, so wie man solches bey den Radlern kauft, und welches rein ohne Eisen ist, mit dem 4ten Theil Salmiak, (wozu der braunschweigische vorzüglich ist,) welcher mit 16 Loth siedenden Wasser aufgelöset ist, einen Brei macht, und diesen sofort, ehe er sich erhitzt, etwa eines Messerrückens dick, auf ein kupfernes Blech streicht. Auf diese Art erhält man sogleich einen Grünspan, indem die Salzsäure im Salmiak losgeht, sich von dem Urinose trennt, und in das Messing greift. Beide corrodiren dieses augenblicklich zum bläulichgrünen Kalk, und das Urinosum geht mit dem flüchtigsten Geruche davon. Man muß dabey die Vorsicht gebrauchen, daß man gedachten Brei auf einem Haufen sich nicht erhitzen lasse, weil dabey das Messing sogleich zu einem grünbräunlichen Kalk zerfressen und unscheinbar wird. Ist aber dieser Fehler erfolgt, so kann man ihm helfen, wenn man diesen Kalk in ein Pulver bringt, und aufs neue mit aufgelö-

läßt es sich mit gemeinem Wasser auflösen, und zu recht machen. Berggrün und grüne Erde werden mit Wasser tüchtig abgerieben, und mit Gummiwasser an gemacht. Die grüne Tusche, wenn sie eingerieben ist, thut auch gute Dienste. Gummigutt unter Grün-Span gibt ein Seladongrün, und Gummigutt unter Berlinerblau eine dunkelgrüne Farbe.

Eine grüne Farbe zum Emailmahlen, siehe Th. X, S. 778.

— — — zum Frescomahlen, siehe Th. XV, S. 12.

Bei Jagd- und Gartengebäuden auf dem Lande, pflegt man gemeiniglich die Dächer mit Bretern zu beschlagen, und diese mit starker Sackleinwand zu überziehen, welche durch einen Ueberguß von Pech und Theer noch haltbarer gemacht, und endlich, wenn es völlig trocken, mit einer grünen Oehlfarbe angestrichen wird. Damit diese Farbe auf dem Pech haften, nimmt man kein Leinöhl dazu, sondern reibt zuvorst den mit dreymahl so viel Bleymeiß versetzten Grün-Span auf dem Farbensteine mit Hansöhl ab, dergestalt, daß die Farbe zwar wohl zerrieben, aber doch etwas steif sey. Um sie hernach zum Anstreichen flüssig zu machen, gießt man in den Topf, worin die Farbe befindlich ist, Terpenthinöhl, welches mit geschmolzenem Mastix und Colophonium dergestalt versetzt ist, daß auf $\frac{1}{2}$ Pfund Oehl, 4 Loth Mastix und 1 Loth Colophonium kommt. Das Colophonium und den Mastix läßt man über dem Feuer ganz verschmelzen; alsdenn gießt man das Terpenthinöhl behutsam, in abgesetzten Güssen, hinein, damit es sich nicht entzündet. Diese grüne Farbe verwittert nicht, trocknet bald, und hat einen Glanz, der so schön ist, als wenn es lackiert wäre, welchen Glanz sie auch beständig behält.

Von dem Gebrauche des braunschweigischen Grün zum Mahlen und Anstreichen, wird weiter unten Meldung geschehen.

Die Färber gebrauchen, um Seide, Wolle, Baumwolle, Garn, Zwirn, Haare und die daraus verfertigten Zeuge zu färben, alle die Färbematerialien, deren sie sich zum Blau- oder Gelbfärben bedienen, als: Indig, Waid, Wau, Wiede, Scharte, Pfriemenkraut, griechisch Heu, Fustel, grüne Nußschalen, Körner von Avignon, Roucou, Curcuma, Saffran, Drlean &c. wozu noch einige Färber den Grünspan nehmen. Die Art und Weise, wie sie sich derselben bedienen, um grün damit zu färben, besteht darin, daß die zu färbende Sache zuerst blau, und alsdenn darauf gelb gefärbet, oder umgekehrt erst nach erhaltener gelber Farbe in die Blaufäule gebracht wird, da denn, nachdem das Blau, woraus es gefärbt worden, hell oder dunkel ist, und nachdem die gelbe Farbe stark oder leicht gegeben wird, auch die Schattierung heller oder dunkler wird. Beide Arten zu färben sind einerley, jedoch ist es besser, wenn nach der ersten Art verfahren wird, weil nicht allein die Farben, die in dieser Ordnung aufgetragen sind, besser halten, sondern auch die Tücher und wollenen Zeuge, welche zuletzt das Gelb erhalten haben, nicht so sehr schmutzen, als wenn sie nach der ersten Art gefärbt sind.

Um Leinwand oder flächsenes Garn grün zu färben, wird dasselbe vorher citronengelb gefärbet. Man nimmt nämlich auf 1 Pfund Leinwand oder Garn, 2 Pfund Färberscharte, thut dieses getrocknete Kraut in einen Kessel mit 8 Quart Wasser und 4 Loth guter Pottasche, läßt es eine Stunde lang kochen, nimmt alsdenn das Kraut heraus, thut 2 Quent Grünspan, welches man vorher in ein wenig Wasser geweicht hat, in die Brühe, und legt nunmehr die Waare hinein, und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde, oder etwas länger, dar.

darin liegen, bis sie so stark citronengelb geworden, als man sie verlangt. Hernach kann man mehr Leinwand hinein legen, die man heller haben will, bis endlich die Brühe nicht mehr färbet. Endlich wird die Waare ausgespült und getrocknet. Die auf jetzt gedachte Art gefärbte Leinwand wird, wenn man sie grün haben will, einen Tag in folgendes Bad gelegt. Man nimmt auf 1 Pfund Waare, 8 Loth braunes Brasilienholz oder Spähne, und läßt sie in 8 Quart Wasser andert- halb Stunden kochen; thut alsdenn, so wie zum Citronengelb, 2 Quent Grünspan hinzu, und läßt es einmahl gelinde aufkochen. Hierauf legt man die Leinwand hinein, so lange bis sie grün wird, welches einen Tag oder etwas länger dauern kann, nachdem man die Farbe stark oder schwach haben will. Endlich wird sie ausgespült und getrocknet.

Ueberhaupt werden alle Schattierungen, und die dazwischen fallenden Farben auf einerley Art hervorgebracht. Man nimmt das Tuch oder die Wolle, welche weniger oder mehr dunkelblau gefärbt sind, läßt sie mit Alaun und Weinstein sieden, wie man ein weißes Zeug ordentlich gelb färbet, und färbt sie alsdenn mit der Wiede, Scharte, dem Psriemenkraute, dem Gelbholze oder dem griechischen Heu. Alle diese Materien sind gleich gut, was die Festigkeit betrifft; da sie aber etwas verschiedene gelbe Farben geben, so entstehen aus ihrer Vermischung auch unterschiedene Arten von Grün. Wiede und Scharte sind die beyden Pflanzen, welche das schönste Grün geben. Grüne Schattierungen zu machen, die in das Gelbe fallen, muß das Zeug sehr hellblau seyn, und man muß dasselbe mit den ordentlichen Quantitäten Alaun und Weinstein angesotten haben, das Gelbe anzunehmen; denn ohne diese Salze würde es nicht fest seyn; für ein Papagey- und Kohlgrün hingegen muß das Blaue sehr dunkel seyn, und da es nur leicht gelb gefärbt seyn darf,

darf, so muß man auch dem Zeuge nur einen halben Sud geben. Zuweilen ist auch nur der vierte Theil der Salze eines ordentlichen Sudes nöthig. Man macht diese Schattierungen vom blauen Grün eben so gut, wenn man dem Zeuge den ordentlichen Sud gibt; das Gelb, welches man alsdenn aufträgt, wird davon viel fester, alsdenn aber muß man in die Farbebrühe weit weniger Wiede oder andere färbende Materie nehmen, und das Zeug nicht so lange in der Brühe lassen.

Ein Tuch, welches königsblau gefärbt, und mit der Blume der canadischen Goldrute (*Virga aurea*, s. *Solidago canadensis*) grün gemacht ist, wird sehr schön grün, wenn man nur das Zeug in einen Sud bringt, in dem sich 3 Theile Alaun gegen 1 Th. weißen Weinstein befinden. Es lassen sich blaue Farben auch mit gepulverter Eschenrinde grün machen; die Farbe ist zwar sehr fest, aber nicht schön.

Ein Zeug, welches königsblau gefärbt ist, alsdenn wohl ausgewalkt, und mit 4 Theilen Alaun, und 1 Th. Weinstein abgesotten wird, bekommt eine schöne braun- oder dunkelgrüne Schattierung, wie die Spitze der Aentenflügel, wenn man dasselbe zwei Stunden lang in einer Brühe kochen läßt, in der sich eine hinlängliche Quantität von grob gepulverter spißblättriger Grindwurzel (s. oben, S. 62) befindet.

Wenn man Grasgrün auf Wolle und Leinen setzen will, beizt man zuvor dasjenige, was man färben will, wohl in Alaun, und spühlt es rein ab; nimmt alsdenn Rohrquaspen, kocht diese, thut hernach in die Brühe geriebenen Grünspan und Fischgalle, läßt die Waare anderthalb Stunden darin sieden, kühlt sie ab, thut ein wenig Salz in die Farbe, läßt es wieder in den Sud kommen, rührt die Farbe auf, thut das Gefärbte wieder hinein, haspelt es auf und nieder, und läßt es auskühlen.

Hr. Albert, Mitglied der kön. Societät zu Montpellier, hat sich bemüht, die seladongrüne Farbe zu verbessern, und in Frankreich den Glanz nachzuahmen, welchen die Engländer ihrer Temperatur vom Grün-Spane zu geben wissen. Nach vielen Versuchen hat er endlich folgende zuverlässige Methode entdeckt. Er nahm auf 3 Stück Tuch, von 16 bis 17 Ellen lang, und $1\frac{1}{8}$ Elle zwischen den Sahlleisten breit, 6 Pfund weiße Seife. Diese Seife ließ er den Abend vor der Operation in einem kleinen Kessel schmelzen. Als das Bad im großen Kessel, worin er ein Darmnetz hatte, bald kochen wollte, goß er die geschmolzene Seife hinein, und ließ es so lange umrühren, bis ihm die Seife, so viel als möglich, aufgelöst zu seyn schien. Hierauf ließ er die Tücher hinein stecken, welche er vorher in der Walke hatte einfeuchten lassen. Sie wurden eine Stunde lang gemächlich und ausgebreitet herausgezogen; und da es sowohl für die Arbeitsleute, als für das Tuch, gefährlich seyn würde, das Tuch kochen zu lassen, weil sehr heftige Blasen aufsteigen, die man nicht genug dämpfen kann, und weil es unmöglich fällt, die Tücher darin unterzutauchen: so erhielt er es nur bennähe kochend, und ließ das Tuch hinter der Walze aufnehmen. Unterdessen, daß man hierauf das Tuch auslüftete, goß er eine Solution von 9 Pfund cypri-schen Vitriol, in einen andern dazuzubereiteten Kessel, worin auch ein anderes Netz war. Als das Bad ein wenig mehr als lau und scharf war, rührte man es eine halbe Viertelstunde um; und alsdenn ließ man die Ofenthüre verschließen, ohne das Feuer auszulöschen, und that die Tücher hinein. Man wendete sie eine Viertelstunde lang schnell und ausgebreitet, hernach aber noch eine halbe Stunde langsam, wobei das Bad stets in gleicher Wärme gehalten wurde. Dieses ist einer der wesentlichsten Umstände; denn von einer allzu großen Hitze verdirbt die Farbe. Ja, wenn sie auch gleich

gleich gut gerathen ist, so verdirbt sie doch wohl noch, wenn bey der Bereitung des Tuches die Platte zu heiß ist. Die auf diese Weise gefertigte seladongrüne Farbe ist außerordentlich fein und frisch gerathen. Die französischen Kaufleute zu Constantinopel verlangten dergleichen Tücher häufig, und meldeten ihren Correspondenten, daß seit der Zeit, da man diese Farbe erhalten hätte, die englischen Tücher sehr gefallen wären, und daß man sie in der Levante sehr suchte.

Da nicht jedes Wasser die Seife gut auflöst, so hat diese Methode nicht in allen Manufacturen gleich guten Erfolg gehabt. Daher haben auch die Färber, welche kein reines Wasser hatten, den Proceß mit der Seife unterlassen müssen, und bloß den cyprischen Vitriol in einem etwas charfen Bade gebrauchen können. Die Farben hatten aber weder die Stärke noch die Lebhaftigkeit, als die mit der Seife in den Manufacturen, welche hierzu dienliches Wasser hatten, gemacht worden sind. Außerdem verfehlt man auch, ohne die Seife, gar leicht den rechten Grad der Farbe durch allzu starke Hitze.

Um diesen Fehlern abzuhelpen, schlägt Hr Albert, statt der Seife, das Soorsalz, das Salz von Weinsleinäse, den Salpeter, oder auch das Kalkwasser, vor. Allein, es gibt doch keins von diesen Mitteln eine so frische Farbe, als die obige Methode. Dieser letzte Bewegungsgrund veranlaßte ihn, in verschiedenen Manufacturen in La guedoc das sächsische Grün und Blau einzuführen, welche Operationen ohne Seife von patzen gehen, und ein eben so schönes Seladongrün geben, als das mit dem Vitriole gemachte, ist.

Das neue oder sächsische Grün, Verd de Saxe, ward, so wie das sächsische Blau, (s. Th. V. S. 597, fgg.) ungefähr im J. 1744, von einem gewissen Barth in Großenhayn, einer chursächsischen Stadt in Meissen, erfunden, und wird daher auch Großenhayner Grün genannt. Das Zeug, welches diese Farbe bekommen soll, wird vorher sächsisch blau gefärbet; und zwar entweder nach der a. ang. O. beschriebenen Methode des Hrn. v. Justi, oder, indem man 3 Theile Indig mit 1 Th. Vitriol vermischt, das Gefäß einige Zeit in

der Wärme stehen läßt, und hierdurch den Indig auflöst, welche Auflösung sodenn in warmes Wasser eines Färbekessels gegossen, und das zu färbende Zeug durchgezogen wird. Um nun das sächsische Grün hervor zu bringen, gilbet der Färber, nach dem gewöhnlichen Absud, das Zeug mit Scharte, trocknet es, und bringt es in vorgedachte, entweder nach der einen oder andern Methode bereitete, sächsische blaue Farbe, zu welcher er aber nur wenig von der Indigsolution hinzu setzen darf.

Hr. von Justi schlägt zu dieser grünen Farbe eine besondere Tinctur vor, womit sie gelb gefärbet werden soll, und welche folgender Maßen verfertigt wird. Man nimmt Curcuma, nachdem man viel oder wenig Tinctur machen will, und den 8 oder 10ten Theil so viel Auripigment, welches beydes sehr fein und unter einander gerieben seyn muß, und gießt in einem gläsernen oder serpentinen Mörser so viel Scheidewasser oder Vitriolgeist darauf, daß, nachdem es hinlänglich unter einander gerieben ist, ein dünner Brey daraus wird. Alsdenn gießt man so viel Flußwasser hinzu, daß es sich, nachdem es wohl unter einander gerührt worden, bequem in ein gläsernes Gefäß mit einem geschliffenen Stöpsel eingießen läßt. Man wiederholt dieses, wenn der Mörser nicht groß genug ist, und man viel Tinctur machen will. Sodenn nimmt man auf 8 Loth verbrauchtes Scheidewasser, 1 Loth Vitriol- oder 2 Loth Weinstein-Öhl, und gießt es zu 5 oder 6 verschiedenen Malen darunter. Bey jedem Eingießen muß die Tinctur geschwinde wohl umgeschüttelt werden; denn, weil hier saure, und, bey dem Gebrauche des Weinsteinöhl, alkalische Salze in den Tincturen zusammen kommen, so erregen sie, und insonderheit das Vitriolöhl vermöge seiner innerlichen Hitze, ein Brausen und eine Wärme, wodurch, ohne geschwindes Umschütteln, die Farbe Schaden leidet. Endlich setzt man die also zubereitete Tinctur 24 Stunden in eine gelinde Wärme, und schüttelt sie, während dieser Zeit, einige Mal wohl um, so ist sie fertig, und man kann sie viele Monate zum Gebrauch aufheben.

Die hier beschriebene Tinctur gibt auch vor sich eine sehr schöne und dauerhafte gelbe Farbe, die in einer scharf kochenden Solution von Seife nicht das mindeste von ihrer Schönheit verliert.

Auf

Auf eben die Art kann auch Leinen sächsisch blau und grün gefärbet werden, wenn man nur den Absud verändert, und das Leinen durch warmes Wasser, welches mit Pottasche geschwängert ist, zieht.

Die Art, ein weißes Tuch mit derjenigen grünen Farbe, die man Sächsisch Grün nennt, zu färben, aus dem Journal oecon. Mars. 1751, S. 42, fgg. übers. st. im 4 St. des 1 Th. des gemeinnütz. Natur- und Kunst-Magaz. Berl. 1763, 8. S. 450 — 461; und im 34 St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1766, S. 427 — 507.

Auf Baumwolle, baumwollenem Garn, Kattun, und Tizze, entsteht das Grün ebenfalls aus der blauen und gelben Farbe. Den Kattun und Tizze druckt oder mahlt man erstlich blau, und setzt alsdenn auf das blaue die gelbe Farbe. Je dunkler die gelbe Farbe ist, desto dunkler wird auch die grüne.

Daß die Bereitung einer festen grünen Farbe zum Tizze und Kattundruck bisher immer noch ein Geheimniß geblieben, beweiset die in England darauf gesetzte Prämie von 1000 Pf. Sterl. welche auch im Württembergischen von Hrn. Schulen mit 3000 Rthlr. ausgesetzt worden ist.

Folgende Methode ist gut und probiert. Man thut in einen Kessel 15 Pfund zerriebenes Brasilienholz, 10 Pf. Campecheholz, und 8 Loth ungelöschten Kalk, schüttet 12 Eimer Wasser darüber, und läßt es alles bis auf zwey Drittel einkochen; man zapfet es hernach ab, läßt den davon abgelassenen Liquor, eine Stunde lang, mit 8 Pfund zerstoßenen Kreuzbeeren kochen, seihet diese Farbe durch ein Sieb, und bewahrt sie in einem gut verschlossenen Geschirre auf. Wenn man sich ihrer bedienen will, gummiert man sie, und thut zu jedem Maß noch 1 Loth gepulverten Grün-Span.

Oder: Man gießt 12 Eimer Wasser auf 17 Pfund zerriebenes Brasilienholz, 11 Pf. Campecheholz, 8 Loth Roucou, und eben so viel ungelöschten Kalk; läßt es bis auf zwey Drittel einkochen, seihet es durch

ein Sieb, und kocht alsdenn diese Farbe mit 9 Pfund zerstoßenen Kreuzbeeren. Uebrigens gummiert und bereitet man es wie das vorige Grün.

Zu dem Apfel- oder Seladongrün, welche aber eigentlich nur zu dem Grunde brauchbar sind, und zum Blumen- oder Laubwerk nicht taugen, nimmt man folgende blaue und gelbe Farbe. 1) Blaue Farbe. Man reibt Berlinerblau mit Wasser so fein, als möglich, ab, entwickelt die blaue Farbe darin durch die Zinnsolution, und rührt das Gummi nur kalt darunter. 2) Die gelbe Farbe macht man aus dem Gelbholz oder den Kreuzbeeren. Nachdem man zuvörderst diese beyde Farben, jede besonders, fertig gemacht hat, mischet man von beyden nach Verhältniß so viel zusammen, als die Farbe, welche man hervorbringen will, erfordert. Zum Seladongrün z. B. darf unter die blaue Farbe nur sehr wenig Gelbes kommen, daß sich die Farbe daran kaum verändert, und man darf auch die Farbebrühe nicht stark machen; zum Apfelgrün hingegen muß mehr Gelb als Blau dabey seyn, und die Farbebrühe darf überhaupt stärker gemacht werden.

Diese Farben sind nicht so dauerhaft, als sie schön und lieblich aussehen; denn das Waschen in Seife und Lauge können sie nicht vertragen, in Essig und Citronensaft aber können sie gereinigt werden.

Gutes Grün auf blauen Indiggrund. Wenn man hierzu den Grund aus dem Indig macht, und alsdenn das Gelbe des Gelbholzes darauf trägt: so bekommt man freylich noch etwas schönere und bessere grüne Farben, als wenn man diese gelbe Farben nach der gewöhnlichen Weise darzu macht; indessen ist doch nicht zu läugnen, daß diese grüne Farben gar bald wieder im Waschen nur blau werden, und das Gelbe sich verliert. Will man also eine eben so schöne als dauerhafte grüne Farbe auf Kattune und Zise haben: so ist

ist zwar der blaue Grund aus der Indigfarbe allemahl das Hauptstück dabei, allein, an statt der sauren gelben Farben, muß man eine alkalische gelbe Farbe aus Gilbkraut, oder Pfriemenkraut, Pottasche und Grünspan auf den blauen Indiggrund auftragen.

Zum Olivengrün, legt man den Grund mit Eisenbrühe, (welche im Art. Schwarz beschreiben werde,) und trägt alsdenn das Gelbe des Pfriemenkrautes darauf; oder mischt zu einem olivengrünen Grunde von der Eisenbrühe und der Pfriemenkraut-Tinctur so viel zusammen, als die Farbe erfordert.

Wie man in Ostindien zu Pondichern und zu Masulipatan grün färbet, st. im 3 Th. des physikal. und oekon. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 187, f.

Wenn Seide grün gefärbet werden soll, wird dieselbe gewöhnlich gekocht, alaunet, mit den verschiedenen Färbekräutern gelb, zuletzt aber in der Blaufüpe blau gefärbet. Dieses ist an sich leicht zu begreifen; und es kommt nur vorzüglich darauf an, wie die mannigfaltigen Schattierungen hervor zu bringen seyn. Das Meergrün erhält den Citronengrund, (s. Th. XVI, S. 730), und wird alsdenn in die Blaufüpe gebracht. Durch eine Beymischung des indianischen oder Gelbholzes, und des Roucou, zu der gelben Strichkrautfarbe, entstehen die dunklern Schattierungen des Meergrün. Bey einer solchen Beymischung kann nur das Strichkraut gebraucht werden; bey allen übrigen grünen Schattierungen, welche diese Beymischung nicht erhalten, färbet man den gelben Grund vortheilhafter mit Geniste, und am besten mit Scharste. Mit letzterer kann man dem Gras- oder Smaragdgrün den gelben Grund geben, aber nur in einer schon gebrauchten Brühe, und die Seide alsdenn in die Blaufüpe bringen. Bloß ein Zusatz des indianischen Holzes zu der gelben Farbe, gibt das Aenten-Grün; und wenn der gelbe Grund stärker oder schwächer ist, als bey dem Grasgrün, so entsteht das Melz-

Fengrün. Seladongrün erhält nur 'den schwächsten gelben Grund; und das Apfelgrün hält die Mitte zwischen Melken- und Seladongrün. Die Olivenfarbe entsteht, wenn man zu der Strichkrautbrühe indianisches Holz nebst etwas Weinsteinlauge hinzu setzt; und soll diese Farbe bräunlich werden, so nimmt man, statt dessen, indianisches und Gelb-Holz.

Ein sehr schönes Grün erhält man auch, wenn man weiße Seide mit Silberauflösung gelb färbet (s. Th. XVI. S. 733), und dieselbe hernach, wenn sie trocken ist, in eine mit Wasser verdünnte Indigauflösung tauchet.

Wie die auf grünen Tüchern und seidenen Zeugen von verschiedenen Säften hervorgebrachten Flecken wieder hinweg zu bringen seyn, und gedachten Zeugen die verlorne Farbe wieder zu ertheilen sey, s. Th. XIV, S. 102.

Leder, Bein, Wachs, Siegellack, Holz, Papier und Stroh, werden mit Grünspan, die letztern aber auch mit dem Saftgrün aus Kreuz- oder andern Beeren, oder aus einer aus Blau und Gelb gemischten Farbe grün gefärbet, auf welche letzte Art auch Felle gefärbet werden. Mit eben dem Kreuzbeer- oder einem andern ausgepreßten Pflanzensaft, imgleichen durch Einmischung, oder auch Infundirung grüner Kräuter, werden auch von den Destillateurs, Branntweinbrennern und Apothekern, die destillirten und gebrannten Wasser, Branntweine, Essenzen, Pulver, grüne Schnupftobacke, grüne Butter, wie auch einige Salben und Pflaster gefärbet; wiewohl von den letztern verschiedene auch ihre grüne Farbe von der Einmischung des Grünspanes erhalten.

Grün, (Nenten=) Meerlinsen, Wasserlinsen; siehe unter Linse.

— — (Nenten= oder Nentenflügel=) siehe oben, S. 182.

Grün,

Grün, (Apfel-) siehe oben, S. 182, 198, und 200.

— — (Berg-) siehe oben, S. 169.

— — (Blasen-) siehe oben, S. 182.

— — (Blas-) siehe oben, S. 183.

— — (Braun- oder dunkel-) siehe oben, S. 183.

— — (Braunschweigisches). Man glaubt heut zu

Tage, und die Erfahrung bestätigt es, daß kein einziges Grün, in Wetter und Luft, wo es die Mahler zum Anstrich vieler Dinge nöthig haben, dauerhaft sey. Selbst der Grünspan und die grüne Erde verbleichen in weniger Zeit. Unsere Mahler aber sind auch nicht vermögend, die Dauerhaftigkeit dieser Farbe durch die Vermischung mit Bleiweiß und Leinöhl zu verschaffen. Wenn der erste Anstrich auch noch so schön aussieht, so bemerkt man doch, daß nach einem Jahre alle grüne Farbe durch Wind und Wetter abgeschossen, verbleicht und unkenntbar geworden, und daß solchergestalt alle angewandte Mahlerkosten vergeblich gewesen. Man braucht auch das berliner Blau, welches sich nach einiger Zeit im Wetter in ein blasses Grün verwandelt; es ist aber ebenfalls unbeständig. Das Berggrün und Sastgrün sind ebenfalls zu Oehlfarben wenig, oder gar nicht, zu gebrauchen. Man hat daher schon längst gewünscht, statt aller dieser Farben, insonderheit des im Wetter so sehr verschießenden Grünspanes, ein anderes dauerhafteres Grün zu haben. Viele Chemisten haben sich Mühe gegeben, solches zu erfinden; der gesuchte Endzweck aber ist doch bey aller Bemühung nicht erreicht worden. Nur den Herren Gebrüdern Gravenhorst in Braunschweig (deren rühmlichst zu gedenken, ich bereits in den Art. Alaun und Glauberisches Salz, Gelegenheit gehabt, und deren Bildnisse den 19ten Theil gegenwärtigen Werkes zieren,) ist es nach vielen Versuchen gelungen, ein solches Grün zu erfinden. Sie nennen es das braunschweigische Grün. Braunschweig aber,

und sie, haben davon in der Geschichte der Fabriken viel Ehre, da ihre angestellte Proben in allem das erfüllt haben, was sie in ihren im Druck herausgekommenen Nachrichten davon versprochen. Die Erfindung geschah eigentlich im J. 1764. Die erste Nachricht von der davon angelegten Fabrik ließen sie im J. 1767 drucken, welche auch im 64 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1767, befindlich ist. Diese Farbe besteht, wie der Grünspan, aus zernagtem Kupfer; nur das Mittel, welches die Herren Gravenhorst anwenden, um das Kupfer zu zernagen, ist nicht die flüchtige Säure aus dem vegetabilischen Reiche, sondern es ist von einer beständigeren Art, und eben deswegen beweiset sich auch diese Farbe in der Luft und dem Wetter beständiger, als der Grünspan.

In den von 5. St. mitgetheilten Versuchen, das braunschweigische Grün betreffend, im 1 B. des bernerschen Magaz. S. 99, fgg. wird gelehrt, wie dieses Grün gemacht werde. Die Vorschrift davon ist diese, daß man den cyprischen blauen Vitriol in Wasser auflösen und hernach mit Kalkwasser niederschlagen solle. Wenn die nach dieser Vorschrift gemachte Farbe etwas saturirter wäre, würde sie dem braunschweigischen Grün im äußerlichen vollkommen gleichen; aber den innerlichen Eigenschaften nach gleicht sie ihm gar nicht. Denn, wenn diese Farbe mit Lein- oder Ruß-Dehl abgerteben, aufgestrichen und den Sonnenstrahlen ausgesetzt wird, sieht man nach Verlauf von 14 Tagen keine grüne Farbe mehr.

Das braunschweigische Grün, so wie es die Gravenhorstische Fabrik liefert, besteht aus kleinen Klumpen von unbestimmter Figur und Größe. Diese Klumpen sind nicht feucht, wie der kaufbare Grünspan gemeiniglich zu seyn pflegt, sondern vollkommen trocken; auch sind dieselben nicht, wie der Grünspan, scheckig von Farbe, sondern sie erscheinen sowohl auswendig, als auch wenn sie von einander gebrochen werden, ganz einformig angenehm blaß-meergrün. In Ansehung
der

der Consistenz, sind die Klumpen etwas mürber, als die gemeine weiße Kreide.

Der vorzüglichste, bis jetzt bekannte, Nutzen des braunschweigischen Grüns, besteht in der Anwendung dieser Farbe als eine Oehlfarbe. Die Zubereitung in dieser Absicht ist gar nicht künstlich. Die Farbe wird unter Leinöhl fein zerrieben, und man setzt zu gleicher Zeit mehr oder wenig, nachdem man den Anstrich blaß oder dunkel haben will, gutes Bleiweiß hinzu. Nach geschehenem Reiben wird ebenfalls Leinöhl angewendet, um das Geriebene so weit zu verdünnen, bis es zum Anstreichen am tauglichsten erscheint. Das Zerreiben des B. G. ist weit leichter und geschwinder zu bewerkstelligen, als das Zerreiben des Grünspanes. Dieser Vortheil ist, in Absicht auf die Kosten des Anstriches, beträchtlich. Wenn nämlich ein fleißiger Arbeiter nur 1 Pfund Grünspan gehörig fein zerreiben soll, so braucht er dazu einen ganzen Tag Zeit; in eben dieser Zeit aber kann er süglich 3 bis 4 Pfund B. G. zart genug zerreiben. Indessen muß man doch mit dem Zerreiben nicht gar zu sehr eilen; denn dem Scheine nach wird diese Farbe zwar außerordentlich geschwinde fein, die Erfahrung aber lehrt, daß man einen schönern Anstrich erhält, wenn man mit dem Reiben eine Zeitlang anhält.

Wenn der Anstrich mit dem B. G. gehörig decken soll, so ist der Zusatz des Bleiweißes unentbehrlich. Der Erfahrung zu Folge, muß man, dem Gewichte nach, wenigstens eben so viel Bleiweiß zusetzen, als man B. G. anwendet, wenn der Anstrich mit der Zeit recht lebhaft grün werden soll. Nimmt man weniger Bleiweiß, so wird ein solcher Anstrich gewiß nach ein Par Jahren zu dunkel erscheinen. Den dunkelsten, und zugleich noch lebhaftesten Anstrich erlangt man alsdenn, wenn man zu 4 Theilen B. G., 5 Theile Bleiweiß setzt. Dieses Verhältniß ist zu beobachten, wenn

wenn man Lattenwerk u. d. gl. anzustreichen hat. Man kann aber auch eine weit größere Menge Bleyweiß zusetzen, wenn man Anstriche von einer blässern grünen Farbe hervor zu bringen wünschet.

Das Bleyweiß, welches man mit dem B. G. vermischen will, muß von vorzüglicher Güte seyn. Gemeinlich ist das Bleyweiß entweder mit einer feinen weißen Thonart, oder mit einer Kalkerde, oder auch mit Kreide verfälscht. Kann man kein ganz aufrichtiges Bleyweiß haben: so ist das mit der Thonart verfälschte demjenigen, worunter Kalk oder Kreide steckt, vorzuziehen. Hat man mehr als einerley Bleyweiß vor sich, so kann man vermittelst des B. G. gut und bald untersuchen, welches das beste zum Zusage sey. Man zerreibt nämlich von einer jeden Sorte Bleyweiß, ein wenig, mit B. G. und Leinöhl, vermischt auf einem Reibesteine, indem man einerley Proportion unter den zusammengesetzten Materialien aufs genaueste beobachtet. Hierauf streicht man die solchergestalt zubereiteten Farben zu gleicher Zeit und auch gleichförmig auf weißes echtes Porzellan neben einander, und setzt selbige in die freye Luft. Zu demjenigen Anstriche, welcher nach Verlauf von zwey oder drey Tagen am wenigsten ins Gelbe spielt, hat man alsdenn zuverlässig die beste von den Bleyweißarten, die zu untersuchen waren, angewendet, und folglich hat man selbige auch den andern vorzuziehen. Ein mit Kalk oder Kreide stark verfestes Bleyweiß zeichnet sich, bey der jetzt beschriebenen Untersuchung, durch die hervorkommende gelbliche Farbe merklich aus; auch verhindert selbiges, daß der Anstrich jemahls zu derjenigen Schönheit gelanget, wozu derselbe hinauf gestiegen wäre, wenn man reines Bleyweiß unter das B. G. gemischt hätte.

Einen Zusatz von Firniß hat man bey dem B. G. nicht nöthig, weil diese Farbe gut trocknet, wenn man gleich nur Leinöhl dazu anwendet. Vielmehr ist ein Zusatz von Firniß so gar schädlich, weil er der Farbe ihre Schönheit merklich raubet. Bey der Verdünnung der geriebenen Farbe durch das Leinöhl hat man darauf zu sehen, daß man die Farbe nicht flüssiger mache, als gerade nothwendig ist, um dieselbe gut und glänzend streichen zu können; man verhindert andernfalls,

falls, mehr als bey der Anwendung vieler andern Farben, daß der Anstrich gehörig decket.

Aus dem frischen Anstriche mit dem B. G. als Oehlfarbe, kann niemand, der nicht viele Erfahrungen in dieser Sache gehabt hat, urtheilen, wie der Anstrich künftig in das Auge fallen werde; denn der frische Anstrich ist einer großen Veränderung unterworfen. Derjenige z. B. wozu man 4 Theile B. G. und 5 Th. Bleiweiß angewendet hat, fällt ganz blaß, und mehr bläulich als grünlich, in das Auge; die Veränderung desselben erfolgt aber sogleich dermaßen stark, daß man nach Verlauf von ein Par Tagen schon nicht mehr vermuthen sollte, daß es noch der nämliche Anstrich sey. Die Veränderung dauert fort, aber nicht in gleichem Grade der Geschwindigkeit; dieser Grad wird vielmehr mit dem Fortgange der Zeit immer geringer. Bey Anstrichen, die der freyen Luft und dem Wetter beständig ausgesetzt sind, dauert die Veränderung zuweilen 6 Jahre lang, jedoch nicht zum Nachtheil des guten Ansehens, vielmehr nimmt die Schönheit der Farbe dabey immer zu.

Die Dauerhaftigkeit des Anstriches mit B. G. und Leinöhl, ist sehr merkwürdig. Man hat Beispiele der Dauer des Glanzes und der Schönheit, von 10, 12 und mehr Jahren. Innerhalb den Gebäuden ist ein solcher Anstrich zwar eben so vorzüglich dauerhaft in Absicht auf den Glanz, als in der freyen Luft, nur gelangt die Farbe daselbst zu keiner Schönheit, sondern verwandelt sich vielmehr in eine schmutzige Olivenfarbe. Zur Erlangung der Schönheit erfordert ein solcher Anstrich ganz freye Luft. Der Uebergang zur Schönheit ist sogar in dem Falle merklich langsamer, wenn der Ort des Anstriches mit nahe stehenden Gebäuden umgeben ist. Nicht weniger kann man schon einigen Unterschied in solchem Fortgange bemerken, wenn man zwei Flächen mit einerley Anstriche in eine ganz

ganz freye Luft, die eine aber gegen Süden und die andere gegen Norden, ausstellet. Die gegen Süden gerichtete wird nähmlich geschwinder schön; doch werden sie mit der Zeit wieder einander gleich. Bewegliche mit dem B. G. unter Oehl angestrichene Sachen kann man zwar in der freyen Luft zur gehörigen Schönheit gelangen lassen, und alsdenn, ohne Verlust der Schönheit, in den Gebäuden gebrauchen; es wird aber, um zu diesem Zweck zu gelangen, eine lange Zeit erfordert. Denn, so lange man an dem Anstriche noch die geringste Geschmeidigkeit spühret, geht die Schönheit desselben innerhalb den Gebäuden wieder verloren; und es vergehen Jahre, ehe der Anstrich die vollkommene Härte erlanget. Die innerhalb den Gebäuden schon einmahl verloren gegangene Schönheit kann man dadurch wieder herstellen, wenn man den Anstrich der freyen Luft und den Sonnenstrahlen aussetzt, und oft mit reinem Wasser befeuchtet.

Da man bey dem Anstreichen der Körper mit Oehl-Farbe nicht eben allemahl die Zierde zur Hauptabsicht hat, sondern solches oft hauptsächlich, um Holzwerk wider die schädliche Wirkung der Luft und des Wetters zu schützen, geschieht, und solche Wirkung auch allemahl erfolgt, so lange eine auf Holz gestrichene Oehl-Farbe noch glänzt: so hat sich, der Erfahrung zu Folge, das B. G. auch in Ansehung dieser Anwendung zum Ueberzuge über das Holz, wenigstens auf hölzerne Häuser, Treter- und Lattenwerk, um selbiges wider die Verwitterung zu schützen, unter allen Materialien oder Compositionen vorzüglich nützlich bewiesen. Daher ward von den Herren Gebrüdern Gravenhorst, in einem im J. 1772 gedruckten Aufsatze, welcher auch im 75 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767, und im 36 und 37 St. der Hamb. Adress-Comtoir-Nachr. v. J. 1772, befindlich ist, die Anwendung des B. G. bey den Schiffen mit Recht angepriesen,

woben sie zugleich die höchst wahrscheinliche Vermuthung äußerten, daß die so schädlichen Seewürmer ein mit dem B. G. überzogenes Schiff nicht anfallen, oder, wenigstens nicht wirklich beschädigen würden. Sie brachten hierbey in Vorschlag, die Beymischung des Bleyweißes ganz wegzulassen, und nur allein das B. G. unter Leinöhl gerieben zum Ueberzuge anzuwenden; die Schönheit des Ueberzuges würde zwar alsdenn wegfallen, die Dauerhaftigkeit aber desto größer seyn.

Zur Erspahrung der Kosten, bedienen sich die Mahler nicht gleich anfänglich der feinern Farben, womit sie ihren Anstrich zu vollenden gedenken, sondern verrichten das so genannte Gründen, d. i. das Ueberfahren des Körpers, welchen sie bemahlen oder anstreichen wollen, mit wohlfeilern Farben. Wenn sehr raube Körper, Mauerwerk u. d. gl. anzustreichen sind, so kann diese Methode auch bey der Anwendung des B. G. statt finden; nur muß man den Grund nicht, wie gemeiniglich bey grünen Anstrichen zu geschehen pflegt, grau, sondern, so viel es sich nur immer thun läßt, ganz weiß anlegen. Alsdenn aber muß man auch mit dem grünen Anstriche sparsam umgehen. Denn wenn man diesen dermaßen oft wiederholt, daß er nothwendig vollkommen decken muß: so ist es, wie leicht zu erachten ist, einerley, ob der Grund eine weiße oder eine andere Farbe habe. Will man aber glatt gehobeltes, oder auch nur glatt behauenes und gesägtes Holzwerk, welches in der freyen Luft dauern soll, mit B. G. anstreichen, so muß man keinen Grund mit anderer Farbe legen, sondern sich sogleich zur ersten Grundlage, wie auch bey dem wiederholten Anstreichen, eben desselben zubereiteten Grünes, womit man den Anstrich zu vollenden gedenkt, bedienen.

Das Holzwerk, welches man mit dem, als Oehl-Farbe zubereiteten, B. G. zum ersten Mal anstreichen will, muß vollkommen trocken seyn. Beobachtet man diesen Umstand nicht genau, so löset sich der Anstrich mit der Zeit blätterweise von dem Holze ab, weil sich keine einzige Oehlfarbe recht fest mit dem feuchten Holze verbindet. Das sichtbare Ablösen der Farbe von dem feuchten Holze äußert sich jedoch erst alsdenn, wenn die Farbe nicht nur auf der Oberfläche, sondern vielmehr durchaus vollkommen trocken geworden ist. Gehört nun die angewendete Farbe zu der Classe derjenigen, welche der Verwitterung des Oehles nicht widerstehen, so kann alsdenn das Ablösen der Farbe in Blätter nicht geschehen, weil zu der Zeit, da es vor sich gehen sollte, der Zusammenhang des Oehles mit der Farbe schon getrennt ist.

Zur Hervorbringung eines schönen und dauerhaften Anstriches wird auch erfordert, daß der erste Ueberzug nicht zu dick, sondern so hart als möglich, geschehe; nur den letzten Anstrich muß man etwas stärker auftragen, weil sonst der Glanz des nun vollendeten ganzen Anstriches zu matt erscheint. Der letzte Anstrich muß nicht eher geschehen, als bis der vorhergegangene, nachdem derselbe ganz trocken geworden ist, seinen Glanz durchgehends behalten hat. Ueberhaupt muß man allemahl den Grund recht trocken werden lassen, ehe man ihn von neuem mit der Farbe überzieht.

Behandelt man das B. G. auf eben die Art, wie mit dem Grünspan zu geschehen pflegt, wenn man das so genannte Lackgrün hervor bringen will, nämlich mit Zusatz von Geigenharz oder Terbenthin: so erfolgt keine solche Erhöhung der Schönheit der Farbe, die bey der Anwendung des Grünspanes sich einstellt. In solcher Absicht ist also das B. G., wenigstens auf die gewöhnliche Art, nicht zu gebrauchen. Als eine
Lack.

Lackfarbe von anderer Art, die außerordentlich schön grün ausfällt, und wozu der Grünspan unbrauchbar ist, läßt sich hingegen das B. G. recht gut anwenden. Man reibet in dieser Absicht die Farbe nicht unter Oehl, sondern unter Wasser, und bringt Leimwasser in die Mischung, aber nur genau so viel, als nothwendig ist, um einen Anstrich mit der Farbe hastend zu machen; und alsdenn wird die Farbe, wie andere Leimfarben, gestrichen. Wenn hierauf der Anstrich völlig trocken geworden ist, wird derselbe mit einem guten ungefärbten und durchsichtigen Lackfirniß überzogen. Ein solcher Anstrich erscheint sogleich, wie er in der Fortdauer bleibt, und die Schönheit verschwindet auch innerhalb den Gebäuden nicht.

Zum Gebrauch als Wasserfarbe, ist das geläuterte B. G., dessen weiter unten Erwähnung geschehen wird, dienlicher. Als eine deckende Leimfarbe aber ist das ordinäre B. G. sehr gut anzuwenden, wozu hingegen der Grünspan sich gar nicht füglich schickt. Das B. G. wird, zu diesem Behuf, mit reinem Wasser, oder auch mit Zusatz von Bleiweiß oder Kreide, fein zerrieben, mit Leimwasser gehörig vermischt, und auf gewöhnliche Art gestrichen. So bald ein solcher Anstrich vollkommen trocken geworden ist, hat er dasjenige Ansehen, welches er hernach beständig behält. Die Nothwendigkeit, daß ein Anstrich mit dem B. G., als Oehlfarbe, der freyen Luft ausgesetzt bleiben müsse, fällt in diesem Falle gänzlich weg, und die Schönheit des Anstriches mit dem B. G., als Leimfarbe, ist sowohl inn- als außerhalb den Gebäuden von gleicher Dauer. Auch gestattet das B. G. den Anstrich auf eine mit Kalk überzogene Wand, dergleichen gewisse Farben gar nicht vertragen, vollkommen; wie man denn auch diese Farbe zum Abputzen mit Gyps beworfener Häuser, mit dem besten Erfolge angewendet hat.

Das wahre und echte B. G. unterscheidet sich von allen nachgefärbten Producten durch die oben angegebenen Kennzeichen. Zur fernern Untersuchung, ob eine grüne Farbe alle wesentliche Eigenschaften des B. G. besitze, zerreihe man die Farbe trocken zu einem zarten Pulver, wofür das zu untersuchende nicht schon aus einem zarten Pulver besteht. Man schütte alsdenn von dem Pulver etwas, z. B. $\frac{1}{2}$ Loth, in ein ungefärbtes Becher- oder Kolbenglas, gieße ungefähr 20 Mahl so viel, dem Gewichte nach, reines Regen- oder Flußwasser darauf, bewege alles eine kleine Weile mittelst eines gläsernen oder porzellanen Werkzeuges, und lasse es alsdenn ruhig stehen. Ist die zu untersuchende Farbe aufrichtiges B. G., so wird sich der größte Theil des Pulvers bald zu Boden senken; die zartesten Theile werden das Wasser zwar eine kurze Zeit trübe erhalten, aber doch endlich insgesamt niederfallen, und das Wasser wird sich alsdenn durchaus klar und ungefärbt zeigen. Der Bodensatz wird, wenn man ihn von unten auf gegen das Glas betrachtet, überall lebhaft grün, und zwar dunkler von Farbe, als das trockne Pulver war, erscheinen. Man möge übrigens das Wasser mit der Farbe, Tage lang stehen lassen, oder auch zum öftern bewegen, so wird keine Veränderung darin erfolgen. Bemerkt man aber etwann bey dem jetzt beschriebenen Verfahren, daß das in dem Wasser befindliche Pulver sich aufzuhäufen und brennartig zu werden anfängt, oder auch, daß das über dem Pulver stehende klare Wasser grün oder bläulich gefärbt erscheint; imgleichen, nimmt man etwann wahr, daß der Bodensatz nicht durchaus lebhaft grün sich darstellt, sondern mit einer weißen, gelben, braunen oder andern Farbe untermischt ist: so kann man überzeugt seyn, daß man falsche Farben vor sich habe, und man bedarf alsdenn einer fernern Untersuchung nicht. Wären aber von den schlechten Kennzeichen

keine

keine, hingegen alle gute zugehen, so ist die Untersuchung auf folgende Art fortzusetzen. Man vermische reines ungefärbtes Vitriolöl mit ungefähr gleichen Theilen reinen Fluß- oder Regenwassers; von dieser Säure lasse man tropfenweise etwas in vorgedachte mit Wasser vermischte Farbe fallen, nachdem das Wasser und die Farbe wenigstens zwei Stunden lang mit einander vermischt gewesen, auch einige Mal in Bewegung gesetzt worden, und hernach eine Zeit lang in Ruhe gestanden haben. Ist nun die zu untersuchende Farbe aufrichtiges B. G., so wird man bei dem Eintropfen der Säure keine merkliche Bewegung an der auf dem Grunde liegenden Farbe gewahr werden, und eben so wenig ein Geräusch von aufsteigenden Blasen vernehmen; nur wird man, wenn man genau darauf Acht hat, bemerken, daß eine Anzahl sehr zarter Blasen ganz langsam und ohne Geräusch, von der Farbe aus, in dem Wasser sich in die Höhe bewegen. Ein Geräusch wird auch alsdenn nicht erfolgen, wenn man hierauf Wasser und Farbe in Bewegung setzt. Ob es nun aber gleich solchergestalt das Ansehen haben möchte, als bewiese die Vitriolsäure wenig auflösende Kraft auf die Farbe, so wird man doch erfahren, daß diese in der vorhandenen Flüssigkeit, gleich einem Salze, zerfließe, und wofern eine hinlängliche Quantität Vitriolsäure hinzu gesetzt worden ist, nichts weiter davon unaufgelöst zurück bleibe, als etwas ganz zartes, schön gelb gefärbtes, Pulver, an welchem nicht der geringste schleimige Zusammenhang wahrzunehmen ist, und dessen Quantität auch kein halbes Quent beträgt, wenn man ein ganzes Pfund Farbe auf gedachte Art aufgelöst hätte. Die Solution erscheint alsdenn lebhaft blau, etwas ins Grüne spielend, auch durchaus flüssig und klar.

Seit dem Jahre 1771 bereiten die Herren Gebrüder Gravenhorst auch ein so genanntes geläutertes

ner künstlichen Auflösung durch Zusätze, wie man sich dergleichen bey dem Gebrauche des destillierten Grün-Spanes nothwendig bedienen muß, sondern man kann das trockne geläuterte Grün ganz bequem mit gemeinem Wasser auflösen, oder sich auch noch bequemer geradezu des flüssigen geläuterten Grünes bedienen. Wenn man das trockne Grün mit etwas Wasser vermischt, und auf einem Reibesteine fein zerreibet, so erlangt man sogleich eine Farbe, die zum Mahlen auf Papier und Leinwand, auch auf einem mit Leimfarbe angelegten Grunde, so bequem und überhaupt gut ist, als man nur verlangen kann. Das flüssige geläuterte Grün kann man als eine grüne Tinte anwenden, jedoch nur bequem, um etwas mit der Feder zu unterstreichen; zum eigentlichen Schreiben will es die Feder nicht hinlänglich gut verlassen. Wenn diese flüssige Farbe in einem Glase aufbewahret wird, erzeugt sich mit der Zeit ein krystallinischer Bodensatz.

Die Herren Gravenhorst verkaufen das ordinäre braunschweigische Grün, 100 lb. für 65 Rthlr., und einzeln das lb. für 8 Gr.; das geläuterte aber, trocken, à lb., 1 $\frac{1}{2}$ Rthlr. und eben dasselbe flüssig, wovon 1 lb. genau $\frac{1}{2}$ lb. trockne Farbe in sich enthält, à lb. $\frac{1}{2}$ Rthlr.

Grün, (Celadon-) siehe Grün. (Seladon-)

— — (Dunkel-) siehe oben, S. 183.

— — (Erde-) siehe oben, S. 169.

— — (Gelb-) siehe oben, S. 183.

— — (Glas-) siehe oben, S. 183.

— — (Gras-) siehe oben, S. 183; 193 und 199.

— — (Großenhayner) siehe oben, S. 195, fgg.

— — (Hell-) siehe oben, S. 183.

— — (Kohl-) siehe oben, S. 183, und 192.

— — (Lasur-) siehe Lasur.

— — (Licht-) siehe oben, S. 183.

— — (Lilien-) siehe oben, S. 182.

— — (Lorbeer-) siehe oben, S. 183.

Grüne Waare, siehe oben, S. 164.

Grün = Beere, an einigen Orten ein Name der Stachelbeeren, *Ribes Grossularia* Linn. wegen ihrer grünen Farbe.

Grün = Färben der Baumwolle, siehe oben, S. 197.

— — — des Elfenbeines, siehe unter Knochen.

— — — der Fischehaut zu Degenscheiden bey Rinderdegen und *Couteaux de chasse*; siehe Th. IX, S. 62, f.

— — — der Solie unter Edelsteine und Glasse, siehe Th. XIV, S. 441.

— — — der Garne zum Federklobbret, siehe Th. XVI, S. 138, f.

— — — des Kattuns und Tizes, siehe oben, S. 197.

— — — der Knochen, siehe unter Knochen.

— — — der Leinwand und des flächsenen Garnes, siehe oben, S. 191, f.

— — — der Pferdehaare zu Angelschnüren, siehe Th. XIII, S. 552, f.

— — — der Seide, siehe oben, S. 199.

— — — der Wolle und wollenen Tücher, siehe oben, S. 192.

Grün = Fink. 1. In einigen Gegenden ein Name des Goldammer, wegen ihrer grünlich gelben Farbe; *Emberiza flava* Klein. *Emberiza Citrinella* Linn. In einigen Gegenden wird er um eben dieser Ursache willen Grünsching, Grünling, Grinsling, Grünzling, Grüning, Gröning genannt. Siehe Th. X, S. 784, fgg.

2. Eine Art Dickschnäbler von gelbgrüner Farbe, *Fringilla viridis*, *Coccothraustes viridis* Klein *Loxia chloris* Linn. Fr. Verdier. Im g. L. Grünhänsling, Grünling, Grünschwanz, Grünvogel, im Wendischen Schwuniz, Schwanschel, Wohnütz, in andern Gegenden Kapffink, Hirssevogel,

hen. Ihr Wiederstrich kommt im März, welchen sie sowohl, als ihren Wegzug, mit einem seltsam lautenden zweystimrigen Rufe anzuzeigen pflegen. Man kann sie lange erhalten, wenn man ihnen ganzen Hantsamen, und nach Beschaffenheit der Jahreszeit zuweilen etwas Grünes, Salat, Weißkohl &c. und Wachholderbeeren darneben gibt. Sie haben das eigene an sich, daß sie in denen Monathen, wo es schnehet, am meisten fett sind, und auch am besten schmecken.

Grün-fränkisch, eine gewisse Art Weinstöcke in Obersachsen, welche grüne Trauben tragen, so aber einen weißen Wein geben, und leicht in Fäulniß gerathen.

Grün-gelb, grünlich gelb, gelb, welches sich dem grünen nähert.

Grün-Sänfling, siehe Grün-Sink 2.

Grün-Holz. 1. In einigen oberdeutschen Gegenden, wie auch in Ungarn, ein Nahme des Krummholzaumes, *Pinus montana* Linn. siehe in K.

2. Eine Benennung der Färbergeniste, *Genista tinctoria* Linn.; s. Th. XVII, S. 331.

Grün-Kohl, im g. L. für grüner Kohl, den grünen Blätterkohl zu bezeichnen; siehe unter Kohl.

Grün-Krähe, in einigen Gegenden ein Nahme des hellblauen Säbers, welcher auch Blaukrähe und Mandelkrähe genannt wird; siehe unter Säber.

Grün-Kraut, Fr. Verdure, Verdures, in den Küchen, allerley frisch zusammen gelesene Kräuter, welche im Frühjahre, wenn noch kein grüner Kohl zum Blatten gefunden wird, an statt desselben, entweder besonders, oder mit einander vermischt, zum Essen zubereitet werden. Dieses sind aber von selbst wachsende Kräuter, die ohne Cultur im Felde und in den Grasgärten hervor kommen. Dergleichen sind Bärenklau, Gänse-Blumenblätter, Gundermann, taube Nesseln, und mehrere dergleichen, die in den ersten Tagen des Frühlinges hervor grünen. Sie haben einen überaus schlech-

ten Geschmack, und würden außer aller Achtung seyn, wenn das Gericht nicht das Neue vom Jahre wäre. Ungleich besser ist dagegen der Hederich, welcher dem Spinat im Geschmacke ganz gleich kommt, und ein recht gesundes Essen ist. Auch kann man in den Gärten Mohn, Senf, Spinat und Melde unter einander säen, deren Blätter sehr zeitig statt des Kohles zu essen dienen, und insgemein mit Eyerkruten, Wurst oder Fleisch begleitet werden.

Grün-Land, die Grünländer, in einigen niedersächsischen Gegenden, mit Gras bewachsenes Land, Wiesenland, im Gegensatze des Hochmohres, dessen Oberfläche nichts als Heide und geringes Strauchwerk trägt.

Grün-Schwanz, siehe Grün-Sink 2.

Grün-Specht, siehe unter Specht.

Grün-Sperling, siehe unter Sperling.

Grün-Stein, wird von Cronsted eine Felssteinart genannt, deren Grundbestandtheile die Hornblende mit eingestreueten Glimmer ist. Die Farbe desselben soll dunkelgrün seyn. Diese Steinart wird in Schweden als Fluß zu den Sumpferzen zugesetzt.

Grün-Vogel, siehe Grün-Sink 2.

Grün-Wurzel, in einigen Gegenden ein Name des im XI Th. S. 299 beschriebenen Erdrauches, *Fumaria* Linn.

Gründel. 1. Ein Fisch; siehe Gründling.

2. Ein Kiegel; siehe Grendel.

3. In einigen Gegenden auch eine Benennung des Pflugeisens, vermuthlich, weil es, seiner Bestimmung nach, den Grund durchschneidet und auflößert.

Gründen, von dem Hauptworte Grund.

1. Den Grund eines natürlichen Wasserbehaltnisses finden, erforschen, für ergründen, in welcher Bedeutung es im Hochdeutschen nur im gem. Leben üblich.

üblich ist. Der Teich ist nicht zu gründen, nicht zu ergründen.

2. Den Grund zu etwas machen, bereiten, in einigen Bedeutungen des Hauptwortes. So gründen die Buchbinder die Franzbände, wenn der Theil, der vergoldet werden soll, mit Enweiß und Salz, und wenn solches trocken geworden, mit Baumöhl überfahren wird, um das Gold darauf zu tragen. Die Mahler, Anstreicher u. s. f. gründen die Leinwand, oder einen jeden andern Körper, wenn sie die erste Lage Farbe darauf tragen, oder den Körper, welchen sie bemahlen oder anstreichen wollen, auch nur mit Leimwasser überfahren, um die Poren desselben auszufüllen, welches auch tränken genannt wird. Ein Holz mit Leim, mit Oehl gründen. Daher heißt bei den Malern die Gründung, oder der Grund, Fr. Couche, die erste Farbe, welche man auf die Leinwand gleich und eben austrägt, ehe man den Inhalt des Gemäldes darauf zeichnet.

Das Gründen der Anstreicher und Mahler, welches auf dem Holze geschieht, Fr. abbreuver, coucher, besteht darin, daß sie das Holz mit einer sehr dünnen Farbe übergehen, damit dasselbe die Farbe, welche ins Gesicht fallen soll, desto besser annehmen.

Gründen wird auch gesagt von der Zubereitung, welche die Mahler den Mauern geben lassen, ehe sie mit Oehl- oder Fresco-Farben darauf mahlen.

In der Malerei heißt gründen, der Leinwand einige Lagen Farbe geben, um sie dadurch zur Annehmung der Farben, woraus das Gemälde bestehen soll, zuzubereiten. Wenn man auf Holz mahlt, überstreicht man es vermittelst eines Borstenpinsels mit Leim, und gibt ihm gemeinlich eine Lage Leimfarbe, ehe man es mit Oehl gründet. Heut zu Tage bedient man sich mehr der Leinwand, als des Holzes, weil jene weniger Fehler hat. Man wählt dicke Leinwand, und wenn sie auf dem Rahmen wohl angezogen worden, gibt man ihr zuerst einen Anstrich von Leimwasser, welches das Leimtränken genannt wird, und überfährt sie hernach mit Bimsstein, um die

Rau

Rasten davon wegzunehmen. Das Leimwasser klebet alle Fäserchen an die Leinwand, und füllt die kleinen Löcher, daß die Farbe nicht durchdringen kann. Wenn die Leinwand trocken ist, überzieht man sie mit einer einfachen Farbe, welche die Farben nicht sterben läßt, als: mit Braunroth, welches eine natürliche Erde ist, deren Tinte sich nicht verändert. Bisweilen mischt man ein wenig Bleiweiß darunter, um sie desto eher zum Trocknen zu bringen. Die Farbe zu diesem Grunde wird in Lein- oder Rußöhl abgerieben; und um dieselbe so dünn, als möglich ist, aufzustreichen, nimmt man ein großes hierzu taugliches Messer. Wenn die Farbe trocken ist, übersfährt man sie noch einmahl mit Bimsstein, um sie glätter zu machen. Man gibt nachher, wenn man will, noch eine zweite Grundung, welche aus Bleiweiß und ein wenig Kohlenschwarz zusammen gesetzt ist, um einen graulichen Grund zu erhalten. In jedem Falle nimmt man so wenig Farbe, als es nur möglich ist, damit die Leinwand nicht breche, und die Farben, mit welchen sie, wenn man mahlt, wieder gedeckt wird, behalte. Denn wenn man die Leinwand nicht gründete, sondern sogleich nach dem Leimtränken darauf mahlte, würden die Farben sich weit besser erhalten, und um so viel schöner seyn.

Man sieht in einigen Gemälden des Titian und des Paul Veronese, daß sie ihren Grund mit Wasserfarben machten, auf welchen sie hernach mit Oelfarben mahlten, welches viel beygetragen hat, ihre Werke lebhafter und frischer zu machen, weil der Wasserfarbengrund das Oehl, welches in den Farben ist, und ihnen vieles von ihrem Leben benimmt, an sich zieht und einsaugt. Um dieser Ursache willen brauchen diejenigen, welche ihre Gemälde frisch erhalten wollen, so wenig Oehl, als es sich nur thun läßt, und halten ihre Farben etwas dichter, indem sie nur ein wenig Spießöhl darunter mischen, welches sogleich verfliehet, und doch die Farben flüssig und in dem erforderlichen Grade weich macht. Siehe auch den Art. Grund.

Wenn man auf Steine mahlen will, gründet man sie nicht mit Leim, sondern nur mit einer dünnen Lage von Farben.

Die Kupferstecher gründen eine Kupferplatte, zur schwarzen Kunst, wenn sie dieselbe mit dem so genannten Gründungseisen aufackern. Dieses Gründungseisen, Sig. 1079, ist ein, aus gut gehärtetem Stahl verfertigtes meißelförmiges Werkzeug an einem Griffe,

Griffe, dessen abgeründete und bogige Schneide, Striche oder Zähne wie ein feiner Haarkamm hat.

Die Kupferstecher nennen auch gründen, wenn sie die polierte Kupferplatte mit einem Firniß, der hier Grund heißt, überziehen, und sie dadurch zum Aetzen tüchtig machen.

Die Vollkommenheit des Aetzens hängt zum Theil von der guten Beschaffenheit des Grundes ab. Dieser muß dergestalt beschaffen seyn, daß von dem Reißen mit der Nadel nichts ausspringe, damit der Künstler die Stärke und Freyheit der Striche völlig in seiner Gewalt habe, und daß das Aetzwasser nirgend anders, als in die mit der Nadel gerissenen Striche, eindringen könne. Dieses hängt von der Güte des Grundes oder Firnisses ab. Von welchem allen im Art. Kupferstechen ein Mehreres vorkommen wird.

3. Den Grund, d. i. die Vertiefung eines Körpers bearbeiten; z. B. bey den Tischlern, wo die Fugen und andere vertiefte Stellen gegründet, d. i. mit dem Grundhobel bearbeitet werden; bey den Ramm-Machern u. s. f.

4. Einen Körper, besonders ein Gebäude auf einem gewissen Grunde errichten, aufführen, mit einem Grunde versehen. Siehe Grund-Bau.

Gründling. 1. In dem Forstwesen, die krummen und knorrichten Scheite Holz, welche nicht in die Klaftern eingeschlagen werden; vielleicht, weil man sie in die Grundlage zu bringen pflegt.

2. In Ober- und Niedersachsen, eine Art kleiner schmackhafter Flußfische, welche sich auf dem Grunde der Ströme und Bäche aufhalten, und sich daselbst von dem Gewürme oder von todten Körpern nähren; im gem. Leben nur Grundel, Gründel, im Oberdeutschen der Kress, der Kressen, der Kreßling, die Bachkresse, der Gräsfig, Gräsling, Gräpling, Göbe (vom Lat. Gobio) in Baiern Sange, Sangle, Sengle, Grundfangel, in Brem. Grimpe, im Dän. Gründling, Grympel, Sandhest, im Engl.

Engl. Groundling, im Holl. Grondel, L. *Cobitis vulgaris*, *Fundulus*, *Gobio fluviatilis*, *Gobius*; *Cyprinus Gobio* Linn. *Cyprinus quincuncialis maculosus*, maxilla superiore longiore, cirris duobus ad os *Artedi*. Fr. Gobion, Goujon, Goujon de rivière. An einigen Orten Frankreichs nennt man ihn, wegen seiner Flecken, Vairon; imgleichen Boulorot oder Bouillerot. Bey Hrn. Klein ist dieser Fisch unter den Mal-Bastarten mit kurzer Rückenflosse (inter *Encheliopos pinna dorsali breui*) der fünfte an der Zahl, und wird von ihm sehr deutlich also bezeichnet: Dieses Fischchen hat kleine leicht abfällige Schuppen, einen silberfarbigen Bauch; die Rückenflosse und die gabelförmige Schwanzflosse sind mit schwarzen breitlichen Fleckchen besprenkt; an jedem Winkel des Maules ist ein einfacher Bartfaden; auch ist eine gerade weißgetüpfelte Seitenlinie vorhanden. Der obere Kiefer ist länger als der untere. Ein mehreres von seinem äußern Bau und Ansehen, nach der Beschreibung des Hrn. Prof. Leske, findet man in Martini allg. Gesch. d. Nat. 4 Th. S. 696, fgg. im Art. Bachkresse.

Man pflegt gemeiniglich den Gründling mit einem andern, in Ober- und Niedersachsen unter dem Namen der Schmerle bekannten Fische, *Cobitis Barbatula* Linn. welcher im Oberdeutschen Gründling, Barts Gründling, genannt wird, weil er sich gleichfalls auf dem Grunde des Wassers aufhält, zu verwechseln; allein es ist ein großer Unterschied unter ihnen. Denn, die Gründlinge sind viel dicker als die Schmerlen, haben auch Schuppen, welche die Schmerlen nicht haben; ihr Fleisch ist weich, der Schmerlen ihres hingegen ganz körnig. Der Gründling wird nicht über 5 Zoll lang. Er hält sich hin und wieder in den Bächen und Flüssen von Deutschland, England und Holland, auf. In der Oder und in Preußen findet man ihn häufig, in der Saale aber gar nicht. Seine Leich-

Zeit

Zeit ist im März oder April. Er führt sehr viel Roggen, und vermehrt sich außerordentlich stark. Er ist ein allgemeiner Fraß der hungerigen Raubfische, so unschuldig er sich auch vom sandigen Grunde, von Egeln, Würmchen, Mos und Wassergras, ernähret. Er liebt überhaupt einen sandigen Boden und reines Wasser, und gehört unter die Fische, deren angenehmes, leichtverdauliches, schmackhaftes Fleisch, welches auch von Kranken ohne Gefahr genossen werden kann, man gern, das ganze Jahr durch, (die Leichzeit im März und April ausgenommen,) auf die Tafeln bringt. In moderigen Flüssen und faulem Wasser nimmt er eine Bitterkeit an, die ihm aber benommen werden kann, wenn er im Sieden mit einer Handvoll Messeln abgeschäumt wird. Oft findet man Bandwürmer in seinen Därmen.

Die Gründlinge werden sowohl in großen Flüssen, als kleinen Bächen, mit Angeln, Hamen, Reusen und engen Netzen, gefangen. An der Angel lassen sie sich am leichtesten mit rothen Würmern fangen. An statt der sonst gewöhnlichen Fütterung bestreuet man den Stroh, wo geangelt werden soll, mit trockenem Sande, und wählt solche Stellen, wo im Grunde reiner Sand ist, und über demselben klares Wasser fließt. Sie werden auch in großen Kessern (Keschern,) welche Schiebhamen genannt werden, gefangen. Ein anderer steigt dabei in das Wasser, und führt eine Schnur hinter sich, auf welcher, in kleinen Entfernungen von einander, Knochen gezogen sind, womit er eine beständige Bewegung in dem Strohne macht, und die Fische verscheucht und vor sich hin treibt, daß endlich alle, welche er mit der Schnur eingeschlossen hat, in das Netz gerathen. Die Maschen eines solchen Schiebhamens dürfen nicht zu klein, sondern nach dem Fischrechte und dem darin angegebenen Maße eingerichtet seyn, damit die jüngere Brut nicht zu sehr weg-

weggefangen werde. Die so genannten Gründlinge oder Gründel-Reusen, sind eine Art kleiner, aus dünnen Weiden gemachter Fischreusen, an welchen der Eingang innen am Halse eng, auswendig aber weit ist. Hinten, oder am Ende, geht ein Stück von einer Weinrebe heraus, woran man sie aus dem Wasser wieder heraus ziehen kann. Einige dieser Reusen sind inwendig ganz weit und rund, damit man weichen Lehm und den gehörigen Köder hinein legen könne, welchem die Gründlinge haufenweise nachstreichen; andere hingegen sind lang und eng, absonderlich bey dem Eingange, in der Mitte werden sie noch enger, alsdenn kommt eine Höhlung oder der Bauch; zuletzt laufen sie wieder zugespitzt zu. Weil die Gründlinge sich gern in kleinen Bächen aufhalten, worin viel kleine Steine liegen, und darein das Quellwasser fällt, so fangen die Kinder sie oft mit den Händen. Einige werfen Reisbünde in das Wasser, als wornach die Gründlinge gern kriechen, ziehen die Bünde schnell heraus, und werfen sie auf den Rand, oder halten einen Haken unter die Bünde, damit sie darein fallen.

Wenn man einen Teich zu Gründlingen anlegen will, muß man Lehm von einem Backofen nehmen, ihn zerstoßen, durchsieben, hierauf eben so viel Schafmist mit Rindsblut in einer Grube vermengen und anfeuchten, daß er wohl durch einander gearbeitet werde, alsdenn denselben in der Grube 8 oder 10 Tage mit trockenem Lehm überschüttet also liegen lassen; hernach nimmt man Reisig von Hopfenreben, oder Birkenästchen, schlägt vorgedachte Speise in die Büschchen, und legt es zwischen zwei Hürden, in den Bach oder Teich, wo das Wasser am stillsten rinnt, so nähren sie sich sehr davon. Kann man Taubenmist haben, und ihn unter den Schafmist mengen, so ist es desto besser.

Man

Man pflegt die Gründlinge in der Küche auf verschiedene Art zuzubereiten. Um dieselben blau zu fieden, wäscht man sie zuvörderst sauber, thut sie in ein Geschirr, besprengt sie mit Essig, und läßt sie darin so lange liegen, bis man einen Fischkessel mit ein wenig Wasser und einer Handvoll Salz über das Feuer gesetzt hat. Wenn nun das Wasser bald fieden will, und die Fische hinein gethan worden, daß sie einen starken und schnellen Sud thun, werden sie schön blau. Man muß sie aber, so bald sie eingesotten sind, vom Feuer heben, kaltes Wasser darauf sprengen, und einen Bogen Papier darüber legen, so bleiben sie blau, wenn der Dampf nicht davon gehen kann. Will man sie anrichten, so streuet man grüne Petersilie darauf, und gibt Essig dazu. Man kann auch eine Serviette darüber brechen, und sie zugedeckt zu Tische tragen lassen.

Gründlinge auf eine andere Art gesotten. Man nimmt Eyerdotter in eine Schüssel, klopft sie, wäscht die Gründlinge, läßt das Wasser durch einen Seiber ablaufen, thut die Eyerdotter in eine Schüssel und die Fische darein, so füllen sich diese von selbst; alsdenn siedet man sie in gleichen Theilen Essig und Wein, und salzet sie ein wenig.

Noch auf eine andere Art. Man macht ein wenig Wein heiß, und gießt ihn über die lebendigen Gründlinge, so bald sie in die Pfanne kommen; thut hernach Fleischbrühe, Butter, Ingwer, Muskatblüthen, Pfeffer, Kümmel, Salz und klein geschnittene Citronenschale daran, und läßt sie aufkochen. Als denn verfloset man das Gelbe von zwey Eiern, rührt nach und nach Brühe darein, und richtet sie an.

Oder, man verfloset, wenn man ein halbes Maß Gründlinge hat, ein Ey, thut ein wenig klein geschnittene Petersilie und 1 Quart Milch darunter, wirft die lebendigen Gründlinge hinein, und läßt sie darin ersaufen. Als denn flößt man sie mit frischem Wasser ab, und begießt sie mit ein wenig lauem Essig, hauchet ein Par Mal darüber her, und deckt sie zu, daß sie schön blau werden. Sodenn thut man sie in eine Pfanne, gießt etwas Wein, Essig und Wasser daran, damit sie nur ein wenig säuerlich werden; thut etwas Rosmarin, ein Par Lorbeer-

Blätter, Salz, Muskatblüthe und Ingber, wie auch ein gutes Stück Butter, und eine kreuzweise eingeschnittene Zwiebel dazu, und läßt sie schnell kochen. Indessen verklopft man das Gelbe von 3 oder 4 Eiern, rührt von der Brühe, worin die Fische gesotten worden, nach und nach darein, richtet es zusammen auf einer Schüssel an, und legt Citronenscheiben darauf, um den Rand aber Petersilie.

Gründlinge mit einer Butterbrühe. Wenn die Gründlinge abgesotten sind, setzt man in einem Geschirre ein Stück Butter über das Feuer, thut geriebene Semmel, Muskatblüthe, klein gehackte Petersilie, und Wasser, so viel man meint genug Brühe zu haben, daran, und läßt dieses so lange durch einander kochen, bis es dick ist. Es muß aber viel Butter dazu kommen, denn diese Brühen müssen sehr fett seyn. Alsdenn richtet man die abgesottenen Fische in einer Schüssel an, setzt solche über ein Kohlf Feuer, gießt die Brühe darüber, und läßt selbige sich wohl in die Fische ziehen.

Auf eine andere Art. Wenn die Fische gewaschen sind, schüttet man sie in einen Kessel, gießt halb Essig und halb Wein siedheiß darüber, und läßt sie hernach in einer Pfanne mit dem Wein und Essig kochen. Wenn sie zu kochen anfangen, salzt man sie ein wenig. Unterdessen wird eine Brühe von Essig und Wein in einem Töpfchen zubereitet, mit Muskatblüthen und ein wenig Pfeffer gewürzt; auch werden würfelig geschnittene Citronen, oder Limonen, darein geworfen. Wenn nun die Gründlinge so lange gesotten worden, daß sich der Schaum zusammen setzt, so hebet man ihn ab, seihet die erste Brühe davon, und gießt die letztbeschriebene darüber; hernach thut man einen guten Theil Butter darein, läßt es damit aufwallen, bis die Butter zergangen ist, und richtet sie alsdenn zusammen in einer Schüssel an.

Gründlinge mit Butterbrühe und Eyerdottern abgezogen. Sind die Fische gesotten, so kann man diese Brühe bereiten, wie solche bey den Forellen, Th. XIV, S. 467, f. beschrieben worden.

Gründlinge mit einer sauern Sricassée-Sofse, werden ebenfalls wie die Forellen zugerichtet.

Gründ-

Gründlinge mit zerlassener Butter. Wenn die Fische gesotten sind, läßt man Butter in einer Casserole zergehen, aber nicht braun werden, richtet die Fische auf einer Schüssel an, gießt die Butter darüber, setzt sie auf ein Kohlfeuer, und bestreuet sie mit gehackter Petersilie und Muskatblumen.

Gründlinge gebacken. Man thut die Gründlinge in ein Geschirr, salzet sie ein, und läßt sie eine Weile im Salze liegen. Hernach trocknet man sie mit einem Tuche sauber ab, oder zieht sie durch die Hand, damit der Schleim davon abgehe, bestreuet sie hierauf dick mit Gries oder Weizenmehl, mischet sie wohl durch einander, und bäckt sie endlich aus heißer Schmelz-Butter fein goldgelb, jedoch daß sie auch hart und rasch werden. Bey dem Anrichten werden sie mit einer Serviette zugedeckt, damit sie warm auf den Tisch kommen.

Gründlinge auf eine andere Art zu backen. Dieses geschieht am süglichsten, wenn sie so klein sind, daß sie gesotten nicht wohl genossen werden können. Man macht heiße Butter, und wenn diese in vollem Kochen ist, wendet man die Fischchen in Mehl, oder besser in geriebenem Semmel-Mehl um, wirft sie in die siedende Butter, und läßt sie gar braten; sie müssen aber die volle Butter haben. Salzen darf man sie nicht, wenn es gesalzene Butter ist. Wenn sie nun gelblich braun und fein steif werden, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, damit die Butter ablaufe, legt sie in eine gewärmte Schüssel, und gibt sie sogleich zu Tische, damit sie nicht kalt werden.

Gründlinge gefüllt. Man wäscht sie, thut sie in einen Durchschlag, und läßt das Wasser daran wieder verseihen; hernach klopft man Eyerdotter in eine tiefe Schüssel, salzt es ein wenig, und thut die Gründlinge hinein, damit sie sich von selbst anfüllen; alsdenn siedet man sie entweder blau, oder in einer Butterbrühe, oder bäckt sie aus Schmalz.

Der Meergründel oder Meergründling, *Gobius niger*, pinna dorsali secunda radiis quatuordecim Linn. Fr. Boulerot oder Bouillerot noir, Goujon de mer, ist eine Art den Gründlingen ähnlicher Meerfische mit Bauchfinnen unter den Brustfinnen von schwarzer Farbe, welche ihren Kogen auf einen Stein am Ufer legt. Dieses Fischchen wohnt in Europa und Asien, und ist ungefähr von der Länge und Dicke eines Fingers. In Dänemark wird er Kutling, Schmörbutting genannt.

Gründungs-Eisen, siehe oben, S. 220.

Grüne. (die) 1. Im gem. Leben einiger Gegenden, die grüne Saat, frisches, grünes Gras. Den Pferden die Grüne geben, sie im Frühlinge mit grünem Grase und Kräutern purgieren. Hasen auf der Grüne schießen, bey den Jägern, auf den Saatsfeldern. Siehe Gruse und Serbe.

2. Im Bergbaue wird das Kupfergrün zuweilen die Grüne genannt.

Grünen, im Holl. und Nieders. grönen. 1. Grün werden, wo es doch nur in figürlicher Bedeutung üblich ist. 1) Von Gewächsen, mit grünem Laube, mit grünen Blättern bekleidet werden. Der Weinstock grünete, wuchs und blühte, 1 Mos. 40, 10. 2) In einen bürgerlichen Wohlstand gerathen, eine veraltete Figur, welche durch den häufigen Gebrauch der Dichter der vorigen Zeiten in Abnahme und Verachtung gerathen.

2. Grün seyn, in den beyden vorigen figürlichen Fällen.

Grünig, siehe Grün-Sint 2.

Grünig. 1. Ein Vogel, welcher zu den Dickschnäblern gehört, und zu gewissen Zeiten einen grünen oder grüngelblichen Kopf und Rücken hat, *Loxia curvirostra* Linn.; siehe Kreuz-Vogel.

2. In einigen Gegenden ein Nahme des besenartigen Pfriemenkrautes, *Spartium scoparium* Linn. wegen der hochgrünen Farbe seiner Ruthen; siehe Th. XVII, S. 350.

Grünlich, in das Grüne fallend, der grünen Farbe ähnlich, ein wenig grün.

Grünling. 1. Ein Vogel; siehe Grün-Sink.

2. Eine Pflanze; siehe Th. XVII, S. 350.

Grünschling, Grünzling; siehe oben, S. 215.

Grünspan. (der) 1. Ein grüner Kupferrost, besonders der künstliche, welcher vermittelt der Essigsäure aus dem Kupfer gelockt wird, oder ein von der Essigsäure zerfressenes oder aus seiner metallischen Mischung gesetztes Kupfer, Kupfergrün, L. *Aerugo*, *Aes viride*, *Viride aeris*, *Viride hispanicum*, *Viride praelium*, *Viride veneris*, Fr. Verd de gris, Verder.

Der Nahme ist vermittelt der Vernehmung der Sylben aus spanisch Grün, zusammen gezogen Spangrün, entstanden, welches schon in einem alten Vocabulario aus dem 15ten Jahrh. vorkommt. Diese Benennung setzt voraus, daß dieses Grün zum ersten in Spanien gemacht worden, ob gleich heut zu Tage kein Grünspan mehr daher kommt.

2. In einigen Gegenden, ein Nahme des besenartigen Pfriemenkrautes; s. Th. XVII, S. 350.

Der Grünspan ist ein graugrüner, mehrentheils lockerer, doch etwas condensirter und körniger Kupfer-Rost, von scharfem und ekelhaftem Geschmacke. Einige theilen ihn in zweyerlen Gattungen ein, nämlich in den natürlichen und gemachten Grünspan, und beschreiben den natürlichen als einen Markasit, oder eine Erde, von einer zuweilen derben, zuweilen lockern Consistenz, und einer sehr hellen und lebhaften, auch noch mehr als ein seidener Zeug glänzenden, grünen Farbe, der zuweilen, aber sehr selten, in den Kupferbergwerken gefunden werde, und den an dem Kupfererze befindlichen Schlacken ähnlich sehe. Da aber aus dieser Beschreibung erhellet, daß solcher natürlicher

cher Grünspan nichts anders, als eine Gattung des Kupfergrünes sey, welches im Art. Kupfer beschreiben werde: so habe in der Folge des gegenwärtigen Artikels weiter nichts, als den gemachten Grünspan, der eigentlich im Handel geführt wird, zum Gegenstande. Der mannigfaltige Gebrauch dieses Grünspanes macht ihn zu einer überaus gangbaren und gesuchten Waare, und seine Bereitung und Verfertigung verdient daher in jedem Lande die Aufmerksamkeit und Beförderung der Regierung. Die mittäglichen Provinzen Frankreichs haben bisher fast ganz Europa damit versehen, und besonders ist er bisher zu Montpellier in dem Gouvernement von Languedock, und dessen Gegenden, in großer Menge und vorzüglicher Güte verfertigt worden. Bis zum Jahre 1755 sind jährlich daselbst 9 bis 10 tausend Centner verfertigt und ausgeführt worden, und der reine Gewinn hat jährlich über 50000 Rthlr. betragen. Ein Viertel davon zahlten die Ausländer, und für den innern Verbrauch blieb das Geld im Lande. Es sind aber die Grünspanfabriken in diesem Reiche seit letztem Kriege sehr gefallen, und vermindert worden. Die Ursache davon ist die Theurung des einheimischen Kupfers, vornehmlich aber die Last der unerträglichen Abgaben, besonders das Droit de subvention von 10 Livres von jedem Muid Wein. Die Fabrikanten sind bey dem dadurch so sehr gesteigerten Preise des Weines, und bey der Theurung des Kupfers, nicht mehr vermögend den Grünspan ohne Verlust zu bereiten, und Frankreich läuft Gefahr, eine Fabrik zu verlieren, die bisher über 20000 Menschen ernährt hat.

Um so mehr müssen andere Staaten, welche diese die Industrie erstickende Finanzgebrechen nicht haben, ihr Augenmerk auf diese Fabrik wenden, und sie zu errichten bemühet seyn. Ich glaube, daß die preussischen Staaten, wenigstens zum einländischen Verbräuche, einen

einen guten Grünspan verfertigen könnten, und dazu den Stoff und die Materien besitzen.

Der Grünspan ist nichts anders, als ein von der Essigsäure zerfressenes Kupfer, oder ein metallisches Salz, welches aus der Vereinigung der Kupfertheilchen mit der Säure und dem brennlichen Wesen des Weines entsteht. Es gehören also zum Grünspan zweyerley Ingredienzien, nämlich: Kupfer, und Wein. Das Kupfer, welches man dazu nimmt, muß sehr gereinigt, verfeinert und überaus geschmeidig seyn. Das Kupfer, welches im Saalkreise des Herzogthumes Magdeburg gewonnen wird, hat eine geschmeidige und weiche Beschaffenheit, ist auch einer größern Geschmeidigkeit durch eine stärkere Affinirung fähig. In Frankreich wird das schwedische, über Hamburg gezogene Kupfer dazu gebraucht; und man ist durch die Erfahrung belehret worden, daß man davon den besten, und auch zugleich den meisten, Grünspan bekommt. Dieses rührt eben von der größern Geschmeidigkeit und Durchdringlichkeit dieses Kupfers her. Es wird inniger von der Weinsäure und dem Weingeiste durchdrungen, und vollkommener zerfressen, mithin gänzlich in Grünspan verwandelt.

Hr. v. Just glaubt, man könne auch aus Messingblechen Grünspan machen. Allein, wenn gleich das Messing aus Kupfer vornehmlich besteht, und auf dessen Oberfläche durch saure Flüssigkeiten leicht ein grüner Rost hervorgebracht werden kann: so hindert doch die Natur des Messings, dasselbe zu Grünspan zu machen. Da dasselbe aus einer Vermischung von Zink und Kupfer entsteht, Zink und Galmey aber das Kupfer viel spröder machen: so kann Messing unmöglich zum Grünspan tauglich seyn.

Außer der Geschmeidigkeit des Kupfers, ist dessen wohlfeiler Preis eine Haupterforderniß, weil sonst die Kosten der Fabricirung allen Gewinn verschlingen. Dieses ist eben eine von den Ursachen des Verfalles der languedockischen Grünspanfabriken. Der Wein ist

durch das Droit de subvention zu sehr vertheuert, und das Kupfer kommt auch zu hoch zu stehen. Der Preis des Grünspanes steht in keiner Proportion mit den Ingredienzien, und der Fabrikant arbeitet ohne Gewinn. Bei gegenwärtiger Verfassung der rothenburgischen Kupferbergwerke im Saalkreise würde das zum Grünspanmachen bestimmte Kupfer leicht auf einen solchen Preis gesetzt werden können, daß der Grünspan nicht zu hoch zu stehen käme.

Das zweite Ingrediens sind Wein, und Weintraubenkämme. Diese sind wesentlich nothwendig. Vitriol, Alaun, Küchensalz, Salpeter, Salmiak &c. thun zwar eine ähnliche, aber nicht dieselbe Wirkung; sie zernagen und zerfressen zwar das Kupfer, und machen desselben Oberfläche auch grün, aber sie bringen keinen wahren, guten, im Wasser, Urin, Wein vollkommen auflösbaren Grünspan hervor, zu geschweigen, daß Salmiak dazu viel zu kostbar ist.

Auf die Stärke und Geistigkeit des Weines kommt zwar viel an, und Hr. v. Justi irret sehr, wenn er glaubt, daß auf die Stärke des Weines dabei wenig zu achten sey. Je mehr Geistigkeit, Weinstein und Gährungsgeister die Weintrauben haben, desto wirksamer sind sie in Erzeugung des Grünspanes. Der Wein muß Feuer haben. Der Muskateller soll vorzügliche Eigenschaften zu diesem Behuf besitzen.

Es werden aber zum Grünspanmachen nicht die Weintrestern, d. i. die ausgepreßten Hälften und Beerenhäute, sondern die bloßen Weintraubenkämme, d. i. die hölzernen Theile der Weintraube, woran die Beeren gehangen haben, genommen. Die Beeren werden in Languedoc von den Kämmen abgepflückt; und diese Verfahrungsart bewahrt den Saft von der Schärfe und Säure des Kammes oder hölzernen Theiles, welcher allein zum Grünspanmachen und zur Schichtlegung der Kupferbleche angewendet wird.

Der

Der Wein, welcher zu Potsdam und Grüneberg gewonnen wird, dürfte zu dieser Operation Geistigkeit und Stärke genug haben; und wie leicht wäre es, an südlichen Hügeln, oder an südlichen Mauern der Gärten, einen Wein von der erforderlichen Eigenschaft und in hinlänglicher Menge zu gewinnen! Es kommt bey dem Weinbaue mehr auf die mittägige Lage des Ortes, als auf das Klima, an; und wenn dieses nur so, wie z. E. die Mark Brandenburg, gemäßigt ist, so kann bey einer südlichen Lage des Weingartens oder Berges, und bey einer guten Wartung ein sehr guter Wein gewonnen werden, wie wir es in Potsdam und in den hiesigen Gegenden erfahren.

Es kommt also nur auf die richtige Verfahrungs-Art an. Unter allen vorgeschlagenen und bekannt gemachten, scheint mir folgende die echteste und zuverlässigste zu seyn. Es wird ein möglichst verfeinertes und geschmeidiges Kupfer dazu ausgesuchet. Dieses wird in kleine viereckige dünne Platten, von der Dicke eines Bleches, geschnitten. Diese Kupferbleche werden auf der Oberfläche möglichst geebnet und gleich geschlagen, damit auf derselben keine Ungleichheiten zurück bleiben. Man leget sie etliche Tage vor der Einweichung in grün gewordene Kupferasche. Die zu dieser Verrichtung bestimmten Weintraubenkämme müssen von den Beerenhülsen völlig gereinigt seyn, und alsdenn an der Sonne wohl getrocknet, oft umgewendet, und dergestalt ausgedörret werden, daß von dem darin befindlichen gährenden sauern Wasser nichts zurück bleibe. Sie müssen sorgfältig vor Oehl und allen Fettigkeiten in Acht genommen werden, indem sie solche begierig einschlucken, und dadurch zu diesem Zweck untauglich werden. Die ganz ausgetrockneten Kämme werden mit säuerlichem geistigem Weine angefeuchtet und gesättiget, welches wiederhohlet wird. Alsdenn weicht man sie acht Tage darin ein. Der Wein muß etwas sauer zu werden angefangen, aber doch nicht bis zum Essigwerden gegohren haben. Die Essigschärfe taugt

hierzu schlechterdings nicht. Nach acht Tagen nimmt man die eingeweichten Weintraubenkämme heraus, und läßt sie in einem Korbe abtröpfeln. Alsdenn legt man sie schichtweise in das dazu gewidmete Gefäß. Dieses muß von grauem Thon, bis zum Grade des Küchengeschirres gebrannt, aber ohne Glasur seyn; vor der Operation aber, weil es sonst durchdringlich seyn würde, mit dergleichen, wo möglich, vorher zum Grünspanmachen gebrauchten Wein getränkt werden. In dieses ungefirnißte und von dem Weine wohl durchzogene Gefäß werden alsdenn die Traubenkämme schichtweise gelegt. Zu jeder Schicht und Lage werden 4 Pfund der eingeweichten und durchgeseihten Kämme genommen. Es werden 4 pariser Pinten Wein darauf gegossen. Das mit den Schichten angefüllte Gefäß wird hierauf mit einem von Dornen und Rothen Stroh, mit einem schließenden Rande gefertigten Deckel fest zugedeckt. Nach zwey Tagen werden die Kämme etwas umgerührt, und man continuirt damit so lange, bis sie zu einem solchen Grade der Gährung gekommen sind, daß der Wein ganz trübe geworden, und die Kämme einen starken und durchdringenden Geruch von sich geben. Alsdenn werden zwischen jede Schicht derselben die Kupferbleche fest neben einander gelegt; und man muß diesen Augenblick nicht verlieren, weil der penetrante saure Spiritus schnell verhaucht. Man gießt den sauer gewordenen Wein aus, läßt die Kämme wieder etwas abtröpfeln, legt sie mit den Kupferblechen, die vorher heiß gemacht werden müssen, in abwechselnden Schichten in das Gefäß, deckt solches wieder mit vorerwähnter Decke zu, und läßt alles drey bis vier Tage in solchem Zustande. Alsdenn sieht man nach, ob sich auf den grün gewordenen Kupferblechen Merkmahle der vollendeten Operation zeigen. Hierauf nimmt man die Bleche heraus, legt sie auf einander, läßt sie in einem Winkel
des

des Kellers trocknen, beneßt sie an der äußern Seite wieder mit Wein, läßt diesen ablaufen und sie wieder trocknen, und wiederhohlt solches drey Mahl. Die aufgelösete Materie erhebt sich sodenn, läuft auf, und formiret einen dicken Gäscht oder Schaum von grüner Farbe; diesen schabet man sorgfältig mit einem stumpfen Messer ab, knetet vermittelst des vorher abgezogenen Weines einen Teig daraus in einem Troge, thut diesen in weißlederne Brütel, läßt ihn an der Luft trocknen und hart werden, und schneidet ihn sodenn in kleine Brode. Und in dieser Gestalt geht er endlich in die Handlung. Die von dem Hrn. v. Justi und Andern angegebenen Zusätze und Ingredienzien von Salzen, Urin, Weinstein ic. bleiben gänzlich weg.

Der Grünspan, welcher aus Frankreich gebracht wird, kommt in Blasen und Häuten, und zwar entweder als ein grünliches Pulver, oder in Kuchen, die man Brode nennt. Ein solcher Grünspankuchen wiegt gemeiniglich 25 bis 30 Pfund, zuweilen auch mehr; und die Häute oder Blasen, worin er eingeschlagen ist, und welche zum öftern an 3 Pfund wiegen, müssen zugleich mit, und so theuer als der Grünspan selbst, bezahlt werden.

Bei dem Einkaufe desselben hat man insonderheit dahin zu sehen, daß er schön grün, trocken und hart sey; denn wenn er feucht oder naß ist, (welches sein gewöhnlicher Fehler ist,) so trocknet er stark ein, daß es vielmahls ein Viertel und mehr auf ein Pfund beträgt; daher man denn auch von dieser Waare nicht gern mehr einzukaufen pflegt, als man bald absetzen gedenkt. Da aber der französische Grünspan bisher noch immer für den besten gehalten wird, so muß man Acht geben, ob der Grünspan, den man kaufen will, die Probe hält, welche ein guter Grünspan aushalten muß. Diese besteht darin, daß man ein Glas halb voll Wasser nimmt, worin man den Grünspan entweder

der gepulvert, oder in Stücken, leget; da er denn, wenn er von Montpellier ist, darin zergehen, und das Wasser mit der Farbe des besagten Grünspanes beschweren, widrigenfalls aber der Cremor tartari sich auf den Boden des Glases setzen wird.

Zu Amsterdam wird der Grünspan nach dem Pfunde verkauft, und geben die Kuchen kein Tara. Ihr Abzug aber ist 1 pro Cent für gut Gewicht, und eben so viel für prompte Bezahlung. Der gewöhnliche Preis ist zu 8 bis 14 Stüber das Pfund.

In England bemüht man sich ebenfalls Grünspan zu machen, wie aus Baileys Beförderung der Künste 2c. erhellet, wo einiger Belohnungen von 20, 50 und 100 Pfund Sterl. gedacht wird, die in den Jahren 1758, 1763 und 1764, für die Verfertigung des Grünspanes ausgetheilt sind.

Im 2ten Th. des dänisch-norwegischen Ökonom. Magazins, wird, nach Hrn. Wallerius Angabe, Grünspan auf folgende Art zu machen gelehrt. Man nimmt Glasgalle, gießt scharfen Essig darüber, und macht einen Teig daraus. Hernach nimmt man reine und dünne Kupferplatten, und legt zwischen jede Platte dergleichen Teig, thut es zusammen in ein irdenes Gefäß, deckt es fest zu, damit die sauern Dünste nicht verfliegen können, setzt es in warmen Pferdemist, oder an einem andern warmen Orte, und läßt es 2 oder 3 Wochen also stehen: so wird das Kupfer verzehrt, und ist alsdenn Grünspan.

Aus dem gewöhnlichen Grünspan nun macht man ferner den krystallisierten Grünspan, den man auch Grünspanblumen und Grünspankrystallen, oder auch, wiewohl gar uneigentlich, calcinierten oder destillierten Grünspan, L. Flores aeris, Crystalli aeris, Aes viride crystallisatum, Fr. Fleurs d'airain, Cristaux de verdet, Verd calciné oder Verd destillé, nennt, den man aber eher gereinigten Grünspan nen-

nen

nen sollte. In dieser Absicht wird der Grünspan zu groben Pulver gerieben, und destillierter Essig darauf gegossen, den man aber, wenn er die Farbe recht in sich gezogen hat, wieder abgießt. Auf den Saß gießt man noch einmahl Essig, und fährt so lange damit fort, bis er sich nicht mehr färbet. Wenn man allen gefärbten Essig zusammen gegossen hat, filtrirt man ihn durch Löschpapier, und läßt ihn ausdunsten, bis sich eine Haut oben anlegt. Alsdenn trägt man den Liquor in einen Keller, oder an einen andern kühlen Ort, damit er in Krystallen anschiesse; diese nimmt man weg, und läßt ihn abermahl abdunsten, um neue Krystallen zu erhalten. Und hiermit fährt man so lange fort, bis keine mehr anschießen. Der schönste krystallisierte Grünspan kommt aus Frankreich, vornehmlich von Lyon, wiewohl man ihn auch aus Holland bekommt.

Beide, sowohl der ordentliche als der krystallisierte Grünspan, werden hauptsächlich zur grünen Farbe gebraucht; daher dessen auch von den Schönfärbern, Kürschnern, Hutmachern, Schmieden und Malern eine beträchtliche Menge verthan wird. Die Schönfärber gebrauchen den Grünspan zu ihren schönsten und feinsten Farben, als: zum Seladongrün, Sächsischgrün, Schwefelgelb. Die Hüte werden vermittelst des Grünspanes schwarz gefärbet, indem dieses Farbenmateriale nebst Campechenholz, Galläpfeln und Landgummi das wesentlichste Ingrediens der Hutmacherfarbe ausmacht. Man bedient sich seiner auch beim Schwarzfärben; er muß aber dabei nur in geringer Menge, halbwarm und mit indianischem Holze gebraucht werden. Wie vermittelst des Grünspanes und indianischen Holzes, ein Blau zu machen, s. Th. V. S. 606. Die Lichtzieher färben die Wachs- und Altar-Kerzen, auch die Enden der Talglichter, mit Grünspan; und das Wachs zum siegeln, das Kanzel-

len Siegelwachs, und das Wachs für Gärtner, werden ebenfalls damit grün gefärbet. Der grüne Saffian wird gleichfalls mit Grünspan gefärbet; ist aber im Handel weniger gangbar, als der rothe und gelbe.

Zum Illuminiren der Zeichnungen und Risse, bedient man sich sowohl des ordinären, als des krystallisierten. Man nimmt von dem ordinären 4 Loth, nebst 2 Loth präparirten rothen Weinstein, zerdrückt beides wohl, läßt es in einem neuen, inwendig glasuren Geschirre in $\frac{1}{2}$ Quart frischem Wasser beim Feuer, unter etlichmaligen Umrühren, bis auf die Hälfte einsieden; wobei aber beständig Acht zu haben ist, daß er nicht überlaufe, weil dadurch das Beste von der Farbe verloren ginge. Hernach nimmt man ihn vom Feuer hinweg, läßt ihn etliche Stunden stehen, gießt ihn alsdenn in saubere Farbenmuscheln, und läßt ihn auf warmen Sande nach und nach trocken werden. Den krystallisierten Grünspan gebraucht man nur als Wasser. Man nimmt zu 4 Loth Grünspankrystallen, $1\frac{1}{2}$ Loth präparirten rothen Weinstein, zerdrückt beides mit einander, thut es in ein reines Glas, und gießt $\frac{1}{2}$ Quart reines Fluß- oder Regenwasser darauf, vermacht die Oeffnung des Glases wohl, daß nichts unreines in dasselbe kommen kann, und stellt es im Sommer an die Sonne, und im Winter auf den warmen Ofen. Wenn es etliche Tage gestanden hat, ist es zum Gebrauche fertig. Siehe auch oben, S. 188.

Zu den Oehlfarben ist der Grünspan sehr unvollkommen, weil man auf die Dauer der Schönheit des Anstriches damit, wenn selbiger der Luft und dem Wetter ganz frey ausgesetzt ist, höchstens nur zwei Jahre rechnen darf; nach Verlauf dieser Zeit gehen Glanz und Schönheit verloren. Man hat zwar ein Mittel entdeckt, diese vorher unter Oehl geriebene und mit Bleiweiß versetzte Farbe, welche, für sich angewendet, innerhalb den Gebäuden zu keiner Schönheit gelangt, durch

durch Zusätze nicht nur in ihrer Schönheit zu erheben, sondern auch zugleich innerhalb den Gebäuden brauchbar zu machen. Diese Zusätze bestehen in Geigenharz (Colophonium) und Terpenthin, welche zuvor durch Terpenthinöhl aufgelöst und flüssiger gemacht werden müssen. Die Mahler nennen eine solche bis zum Anstreichen tauglich gemachte Vermischung Lackgrün. In der freien Luft, und insonderheit wenn der Regen darauf fallen kann, ist ein solcher Anstrich ganz untauglich; auch innerhalb den Gebäuden verliert derselbe von seiner anfänglichen Schönheit sehr viel, doch erhält sich ein ziemlicher Grad der Schönheit, wenn nicht schädliche Dünste zum Untergange derselben mit beitragen, und auch die Zubereitung der Farbe gehörig bewerkstelligt ist, lange Zeit. Endlich ist der Grünspan auch noch in gewisser Absicht als eine Wasserfarbe brauchbar; doch ist diese Anwendung sehr eingeschränkt. Auf die Weise, wie man die meisten Wasser- oder so genannten Leimfarben behandelt, indem man nämlich die trockne Farbe mit Wasser vermischt zerreibt, mit Bleiweiß oder Kreide versetzt, und zum Festhalten mit Leimwasser vermischt, kann der Grünspan ganz und gar nicht brauchbar behandelt werden. Will man ihn auf Papier oder auch auf andere Weise als Wasserfarbe anwenden, so muß vorher, wie oben gezeigt worden, eine Auflösung desselben durch Essig oder Weinsteinkrystallen geschehen. Man erlangt solchergestalt allezeit eine durchsichtige, niemahls aber eine reinliche deckende Wasserfarbe; denn dazu ist der Grünspan ganz untauglich. Die durchsichtige Farbe gelangt, gehörig zubereitet, zu einem ziemlichen Grade der Schönheit; sie ist aber nicht von Dauer; auch besitzt diese Solution allezeit eine üble, nämlich fressende Eigenschaft.

Der krystallisierte oder so genannte destillierte Grünspan ist ebenfalls nicht tauglich, als Oehlfarbe angewendet

wendet zu werden; wenigstens gibt er auf diese Weise nur einen schlechten schmierigen Anstrich. Behandelt man ihn aber, wie mit dem gemeinen Grünspan geschehen muß, wenn man das so genannte Lackgrün hervorbringen will: so erhält man ein Lackgrün von weit größerer Schönheit. In Ansehung der Zubereitung dieser Farbe als Wasserfarbe, gilt eben das, was oben in gleichem Falle von der Zubereitung des gemeinen Grünspanes gesagt worden ist. Auch die fressende Eigenschaft bleibt nicht zurück, sondern ist vielmehr in einem noch höhern Grade zugegen. Aller dieser Ungemächlichkeiten ist man bey dem Gebrauche des oben beschriebenen braunschweigischen Grünes überhoben.

Den gereinigten Grünspan kann man zu grünen Firnissen gebrauchen, zu welchem Behuf er mit Terpenthindhl abgerieben werden muß. Man bereitet nur wenig auf einmahl, weil er durch das Stehen leicht dick wird. Mit weißem oder Kopal-Firniß zubereitet, schickt er sich vortreflich, wenn man z. B. Kutschen einen wassergrünen Grund geben will.

Um eine meergrüne Farbe mit Firniß aufzutragen, muß man gereinigten Grünspan und Bleyweiß, jedes besonders mit Terpenthindhl abreiben, so viel Grünspan zum Bleyweiß mischen, als man zu der Tinte braucht, und beydes mit einem Terpenthinspiritu einrühren. Dieses Wassergrün wird niemals gelb. Soll es aber recht dauerhaft seyn, z. E. auf ein Feld einer schönen Kutsche, die einen grünen polierten Firniß-Grund hat, so muß man den gereinigten und mit Terpenthindhl abgeriebenen Grünspan, indem man ihn einrührt, wohl durcharbeiten, und das gleichfalls mit Terpenthindhl abgeriebene Bleyweiß muß mit einem guten Kopalfirniß eingerührt werden.

Das Grün zu den Kutschrädern besteht aus Bley-Weiß und gereinigtem Grünspan, wovon ein jedes mit halb Oehl und halb Terpenthinspiritus abgerieben wird. Hernach rührt man es mit dem so genannten holländischen

ſchen Firniß ein, welcher der Nahmen daher hat, weil man ihn ehemals aus Holland kommen ließ. Er beſteht aus ein Quart Terpenthinſpiritus, darin man $\frac{1}{2}$ Pfund Kiefernharz, und eben ſo viel harten Terpenthin zergehen läßt, und ſolches hernach durch eine ſeine Leinwand filtriret.

Der Grünſpan beſiſt auch die Eigenschaft, daß er, wenn er mit Gyps vermengt wird, verhindert, daß der Schwamm die Mauern nicht anfrefſe und verderbe.

Endlich wird der Grünſpan auch in der Chemie und Arzeneykunſt, jedoch meiſtens nur äußerlich, ſelten aber innerlich, gebraucht. Inſonderheit gebrauchen die Wundärzte den kryſtalliſirten als ein äßendes und trocknendes Mittel in Geſchwüren. Innerlich rechnet man ihn mit dem größten Rechte unter die Anzahl der Gifte. Eben des Grünſpanes wegen, der ſich leicht in dem kupfernen Geſchirre ſetzt, iſt der Gebrauch ſolchen Geſchirres in der Küche mit ſo vieler Gefahr verbunden, wovon im Art. Kupfer ein Mehreres vorkommen wird. Daher iſt auch bei dem grün gefärbten Spielzeuge der Kinder viel Vorſicht nöthig, wie im Art. Spielzeug erinnern werde.

Daß auch die äußere Behandlung des Grünſpans nicht ohne alle Gefahr ſey, beweiſet des D. Mounſen Beſchreibung des Vorfalles mit einem Papiersärber in Moskau, welcher von dem Aufbrauſen des Grünſpanes mit Scheidewaffer die ſeltſamſten und gefährlichſten Wirkungen empfunden, welche man aus dem 50 B. der Philoſoph. Transact. für das J. 1757, und 54 B. f. d. J. 1764, im 4 B. des Brem. Magaz. S. 84 — 87, und im 1 B. des neuen Brem. Magaz. S. 586 — 589, überſetzt findet.

Observation ſur une rouille ſingulière (ou le voiſinage du vernis a produit ſur pluſieurs pieces du cuivre un verd de gris preſqu'auſſi abondant que ſi elles avoient été miſes dans le marc de raiſin,) ſt. in der *Histoire de l'Acad. R. d. Sc. Année 1741, à Paris 1744.* 4. S. 22, f.

Nachricht, wie man in Montpellier den Grünſpan verfertigt, ſt. im 33 St. der *Samml. nützl. Samml.* v. J. 1753.

Von Auflösung des Kupfers, und der Zubereitung des Grünspans in Montpellier, s. 29 St. der Stuttg. phys. ökon. Realzeit. oder gemeinnütz. Wochenschr. v. J. 1756.

Lettre sur le cominmerce du Verdet ou Verd-de-gris en France, st. im Journ. oecon. Juill. 1759, S. 311, f.

Hrn. H. R. R. Bergius neues Polizey- und Cam. Magaz. 3 B. S. 147, fgg.

(Hrn. Prof. Ebert) Kurzer Begriff menschl. Fertigt. 2c. 2 Th. Lpz. 1779, 8. S. 473, fgg.

Von Verfertigung des Grünspans zu Montpellier, s. Jo. Jac. Serbers neue Beytr. zur Mineralgesch. verschiedener Länder, 1 Band. Mettau 1778, gr. 8. S. 355, fgg.

Von den Fabricaturen der mineralischen Salze und Farben, s. J. G. v. Justi vollst. Abh. von den Manufact. und Fabriken, Kopenh. 1761, gr. 8. S. 456 — 461. Von Bleiweiß, Mennige, Grünspan und andern metallischen Zubereitungen, S. 517 — 537.

Ab. Dess. Abhandlung von Verfertigung des Grünspans, st. in Dessens gesammelter chym. Schriften, 2 Band, Berl. und L. 1761, gr. 8. S. 247 — 257.

Mémoire sur le Verd de gris, par Mr. MONTET, st. in den Mémoires de l'Acad. de Par. a. d. J. 1750, 2 Par. 1754, 4. S. 387 — 414, n. 2 R. Second Mémoire, in eb. dens. a. d. J. 1753; 1757, 4. S. 591 — 628, n. 1 R. L.

Examen d'une matiere cuivreuse, qui est une espèce de Verd de gris naturel, par Mr. de REAUMUR, st. in den Mémoires de l'Acad. de Paris, a. d. J. 1723, S. 12 — 29.

Mémoire sur le Verd de Gris, par Mr. SERANE, st. im 1 Th. der Mémoires de Math. & de Phys. de la Soc. R. d. Sc. de Montpell. à Lyon 1766, 4. S. 167 — 176.

D. übers. u. d. L. Hr. Serane Abhandlung vom Grünspan, st. im 2 Th. der mineralog. Belustig. Lpz. 1768, gr. 8. S. 249 — 259.

Von der Verfertigung des Grünspans, s. (Hrn. g. R. Jo. Chr. Wilh. v. Steck) Versuche über einige erhebliche Gegenstände, welche auf den Dienst des Staats Einfluß haben. Trf. M. und L. 1772, gr. 8. S. 150 — 161.

Von Bereitung verschiedener Arten eines dem Grünspan ähnlichen Grünen, siehe oben, S. 187, fgg.

Grünzling, siehe Grün-Sint 1.

Grünzschlicht. Ein grünzschlichtes Gestein, in dem Bergbaue einiger Gegenden, z. B. zum Altenberge, ein grobäugiges und taubes Gestein, welches daselbst bey den Zwittern bricht, und in andern Gegenden der Grundstein genannt wird. Siehe dieses Wort.

Grüsch,

Grüsch, (der) im Oberdeutschen die Kleye. Siehe Gries Ann.

Grüßen, (*) Gutes wünschen, zur Bezeigung seiner Gewogenheit, Ergebenheit und guten Gesinnung, besonders bey der Begegnung. Jemanden grüßen. Grüße ihn von meinerwegen, in meinem Nahmen. Jemanden freundlich grüßen, ihn durch einen andern grüßen lassen. Gott grüße dich! Gott gebe dir Gutes, ein gewöhnlicher Gruß geringerer Personen gegen einander, imgleichen Höherer gegen Geringere. Auch von den durch den Gebrauch an statt der Worte eingeführten Zeichen. Jemanden mit Abziehung des Hutes, mit einer Verbeugung grüßen.

Die Arten, Hohe und Niedrige zu grüßen, sind nicht aller Orten und zu allen Zeiten gleich gewesen. In Europa pflegt man hohen Personen zum Zeichen der Ehrsucht gemeinlich den Saum des Kleides zu küssen. Andere, die höher sind als wir, werden mit Hutabziehung und Neigung des Hauptes und Leibes, und zwar nach Unterschied des Standes, leichter oder tiefer; bekannte und gute Freunde aber, und die am Stande

Q 2

und

(*) Im Niders. gröten, im Angelf. gretan, im Enal. greet. Frisch leitet es von groß her, und erkläret es durch groß machen, erheben. Wahrscheinlicher könnte man es zu dem veralteten cruazen, rufen, schreyen, Franz. crier, Holländ. kryten, Niders. griten, rechnen, da es ehemdem mehrmahls für rufen, anrufen, und anreden vorkommt. Allein es scheint doch glaublicher, daß es nach Spiegel's und Ihre's Muthmaßung zu dem ehemahligen Schwed. Grid, Grud, Friede, Angelfäsch. Gruh, gehört; indem die Anwünschung des Friedens die älteste Art des Grüßes war, auch der gemeine Mann in Schweden sich noch jetzt mit den Worten Guds Frid, Gottes Friede, zu grüßen pfleget. Die Vertauschung des g und f ist in den Sprachen eben so gewöhnlich als im Oberdeutschen die Verwandlung des nordischen d und t in den Zischlaut. T a t i a n übersetzt salutare durch heilazen, womit das Angelf. halatan, und Schwed. halsa, grüßen, überein kommt.

Ein anderes hierher nicht gehöriges Wort ist das veraltete gruozen, grieslen, im Niders. gruten, antreiben, reizen, welches durch Vorsehung des Saumenbuchstabens aus diesem letztern Worte gebildet worden, und bey dem W e r f r i e d, N o t f e r, und andern häufig vorkommt.

uns gleich sind, mit Darreichung und Drückung der Hand begrüßet. Die Morgenländer grüßen einander ohne Entblößung des Hauptes, mit Auflegung der Hand auf die Brust, und Neigung des Hauptes oft bis zur Erde. Die Chineser und Japaner stecken beyde Hände in die Ärmel zusammen, und neigen sich tief mit dem Leibe. Bey den Abyssiniern und einigen andern Völkern in Afrika besteht der höchste Gruß darin, daß sie auf die Knie fallen, und die Erde küssen. Der Schwarzen Gruß aber ist mit dem Finger schnippen, und mit der andern Hand den Kamm, welchen sie allezeit in ihren Haaren tragen, heraus ziehen und wieder hinein stecken. Die Aethiopier beobachten ebenfalls eine besondere Gewohnheit, wenn sie sich grüßen. Sie ergreifen einer den andern bey der rechten Hand, und führen dieselbe beyderselbs zu dem Munde. Sie nehmen auch die Scherbe desjenigen, den sie grüßen, und binden sich dieselbe um den Leib, so daß diejenigen, welche man grüßet, halb nackend bleiben. Denna die meisten tragen weiter nichts als die Scherbe, nebst baumwollenen Hosen.

Die Schiffe auf der See grüßen einander, wenn sie Stücke lösen, sich dem andern Schiffe unter dem Winde legen, die Segel einteffen, die Flagge streichen u. s. f.

Dieses Wort ist, so wie Gruß, aus der Sprache der Höflichkeit von der feinern Welt verbannet worden, indem es größtentheils nur noch im gem. Leben gehöret wird.

Ehedem bedeutete es auch, mit einem Grusse, mit einem Wunsche anreden, und dann aureden überhaupt, in welcher Bedeutung Ottfried gruazen braucht. Daher hieß, jemanden kämpflich grüßen, ehedem, ihn heraus fordern. Kero braucht kruozen für einladen, und im Niedersächsischen bedeutet es noch jetzt zutrinken. Nach einer noch weitern Figur war es ehedem für loben, erheben, preisen, besingen, sehr üblich; und in dieser Bedeutung ist es von einigen neuern Dichtern wieder eingeführet worden.

Das Hauptwort die Grüßung ist nur in der Zusammensetzung Begrüßung üblich. Siehe auch Gruß.

Grüße,

Grütze, (*) [die] grob gemahlnes und von allen Hülssen gereinigtes Getreide; imgleichen die daraus gekochte Speise. Figürlich, doch nur in den niedrigen Sprech-Arten, Gehirn, Verstand. Grütze im Kopfe haben, Verstand besitzen, so wie man von einem dummen Menschen sagt, er habe Spreu oder Säckerling im Kopfe. Bey andern hingegen bedeutet Grütze im Kopfe haben, nämlich statt des Gehirnes, dumm seyn. Siehe Grütz-Kopf.

Graupen, Gries, Grütze und Mehl sind im Grunde immer einerley; der Unterschied liegt in den Getreidearten, und in der mehrern oder wenigern Verbindung des mehligten Wesens.

Das Schrotten oder Mahlen des Getreides zu Grütze, geschieht auf den so genannten Grüzmühlen. Es gibt Handmühlen, welche im Kleinen die Einrichtung der Windmühlen haben, außer daß theils das Kammrad mit dem Mühlsteingetriebe unter dem Mühlstein angebracht ist, theils die Mühle, statt der Ruten, durch eine Kurbel bewegt wird. Mühlen dieser Art, um Grütze darauf zu mahlen, sind in unserer Gegend von der Polizei verbothen, weil man auch Malz darauf schrotten, und hierdurch den Abgaben entgehen kann.

Hr. Prof. Pallas beschreibt, in seiner Reise durch verschiedene Provinzen des russischen Reiches, eine baschkirische Grüzmühle, deren Bauart ganz besonders eine Erfindung der Baschkiren selbst ist.

Q 3

Um

(*) Im Nieders. Grüt, und mit Versetzung der Buchstaben Gort, im Dän. Grod, im Angelf. Grut, im Engl. Grou, im mittlern Lat. Grutum, Grutellum, Gruellum, im Franz. Griotte, Gruau, im Poln. Gruza, Gryzka; alles von dem Zeitworte grutan, zermalmen, und folglich mit Graus, Gries u. s. f. aus einer Quelle; s. diese Wörter, imgleichen Reissen, und Schrotten. In einigen Gegenden, besonders Oberdeutschlandes, ist dieses Wort männliches Geschlechtes, der Grütz. Im Lettischen bedeutet Grudas ein Korn.

Um nicht viel Mühe zu haben, suchen sie dazu die kleinsten Bäche, flechten einen Zaun von Korbwerk, den sie mit Erde bewerfen, und damit oder mit einem ordentlichen kleinen Damm von Faschinen den Bach anschwellen. An dem Damm zimmern sie auf Pfählen eine kleine Hütte, in welcher auf einer Zimmerung, die wie ein Tisch in der Mitte frey steht, und eine Einfassung hat, die Mühlsteine ruhen. Diese sind aber nicht von Stein, sondern es sind runde, aus einer harten Wurzel oder aus einem Klotz gehauene Teller, in welche viele platte eiserne Nägel ohne gewisse Ordnung eingeschlagen sind, doch also, daß sie alle vom Mittelpuncte nach dem Umkreise mit der Länge ihres hervor ragenden Theiles gerichtet sind. Der untere hölzerne Mühlstein liegt auf der Zimmerung unbeweglich, der obere aber kann aufgehoben werden, und wird durch die Achse des Mühlrades bewegt, welche durch den Mittelpunct der untern Scheibe hervor raget, und mit einer eisernen Krücke in einen Einschnitt des durchlöcherten Mittelpunctes der obern Scheibe greift. Die Achse ist gemeinlich aus einem Baume also gezimmert, daß der untere Theil aus der Wurzel wie ein Kolben rund und dick gehauen ist, so daß darin viele platte, an einer Seite etwas ausgehöhlte Flegel oder Schaufeln, wie Speichen an einem Wagenrade, können eingekleiset werden, welche das Wasserrad vorstellen. Unter dem Kolben ist eine eiserne Spindel eingeschlagen, vermittlest welcher die senkrecht stehende Achse unten im Bache auf einem Balken ruhet und ihren Umlauf hat. Das Wasser wird durch eine hölzerne Rinne aus einem kleinen Durchschnitte des Dammes auf die eine Hälfte dieses Rades gerichtet, so daß es an die hohle Seite der Schaufeln stürzt, und also das Rad, die Achse und die oben in der Mühlenhütte befindliche obere Mühlscheibe in den Kreis bewegt. Will man die Mühle hemmen, so darf nur eine lange Stange zwischen die Schaufeln des Rades eingesetzt werden. Andere leiten das Wasser durch eine bewegliche Rinne, welcher sie eine andere Richtung geben, und dadurch die Mühle zum Stillstand bringen können, auf das Rad. Das Korn, welches man zu Grüge oder groben Mehl bereiten will, wird in einen auch sonst an Mühlen gewöhnlichen Trichter von Brettern geschüttet, dessen Oeffnung unten eine kurze horizontale Rinne hat, welche auf die Mittelloffnung der obern Mühlscheibe gerichtet ist. Der Kornbehälter ist an den Querbalken des Mühlengehäuses beweglich aufgehängt; und ein daran gehänder Stock, welcher mit einem Ende die obere Mühlscheibe

berührt, theilt demselben die nöthige schütternde Bewegung mit, um das Korn zwischen den Mühlscbelben auszuschütten. Will der Baschir etwann die Mühle auf eine kurze Zeit verlassen, oder sonst verhindern, daß kein Korn auf die Mühle falle, so nimmt er nur diesen Sack weg.

Die gewöhnlichsten Getreidesamen, woraus man Grüze mahlet, sind Buchweizen oder Heidekorn, Gerste und Haber. Daher hat man Buchweizen- oder Heidegrüze, Gerstengrüze, und Habergrüze. Von der Buchweizen- oder Heidegrüze, ist im VII Th. S. 230, f. und von der Habergrüze im II Th. S. 686, fgg. das Nöthigste bengebracht worden. Die Gerstengrüze wird, wie die Buchweizen- und Habergrüze entweder mit bloßem Wasser und Butter, oder aus Milch, Fleischbrühe, auch wohl mit Wein gekocht. In Fleischbrühe gekocht, hat sie bey Einigen eine laxirende Wirkung.

Mit Wein läßt sich eine sehr schöne Suppe für den Tisch des Mittelmannes bereiten, welche man auch als eine Gastsuppe gelten lassen kann. Man nimmt nämlich Gerstengrüze und Habergrüze zu gleichen Theilen, und läßt sie recht weich kochen. Nachdem man sie durch ein Haarsieb laufen lassen, wird auf das Abgeseijete Wein gegossen, um damit aufzufieden. Die hinzu kommenden Gewürze sind: Butter, Salz, geriebene Citronschale, Zucker, zerstoßener Zimmet, Cardamomen und Korinthen, mit abgerührten Eyerdottern. Hat man hierauf die in kleine Würfel geschnittene Semmel in Butter hart gebraten, so gießt man die Suppe in die Schüssel, streuet die Semmelbrocken hinein, und verdeckt die Schüssel noch etwas, damit die Brocken von der warmen Suppe durchzogen werden. Vor dem Austragen der Suppe auf den Tisch, wird noch zerstoßener Zimmet überher gestreuet.

Gute Gerstengrüze gemahlen, gebeutelt und mit etwas Weizenmehl vermischt, gibt ein schönes Brod; siehe Th. VI, S. 725.

Von allen Arten der Grüze ist der aufgelösete, mehlige, schleimige Bestandtheil zu Einwickelung der Schärfe auf der Brust und in den Gedärmen nützlich; und weil solcher auch leicht säuert, die daraus verfertigten dünnen Tränke in hitzigen Fiebern dienlich.

Außer dem Heidekorn, der Gerste und dem Haber, läßt sich auch aus Kartoffeln und aus türkischem Weizen, Grüze machen, wovon an seinem Orte ein Mehreres anführen werde.

Grüze, (Nenten-) Meerlinsen, Wasserlinsen; siehe unter Linse.

— (Manna-) siehe Schwaden.

Grüz-Jökel, im Bergbaue, eine Benennung eines ganz grünen Vitrioles, welcher aus dem Gesteine tropfelt, und sich wie Zapfen an demselben anhänget.

Da Jökel überhaupt gewachsenen, natürlichen Vitriol bedeutet, so scheint Grüz in dieser Zusammensetzung aus gras, grus, grün, verderbt zu seyn. Siehe die Gruse, imgleichen Jökel.

Grüz-Kopf, in den niedrigen Sprecharten, ein dummer einfältiger Mensch, der statt des Gehirnes Grüze im Kopfe hat; Niedersf. Gortekopp. Siehe Grüze.

Grüz-Wurst, eine mit Grüze gefüllte Wurst; siehe Wurst.

Grume, siehe Krume.

Grummet, (*) [das] in der Landwirthschaft, dasjenige Gras, welches auf zwey- und dreymähdigen Wiesen nach

(*) Die Abstammung dieses Wortes hat die Wortforscher sehr beschäftigt. Wachter's seltsame Ableitung von μεταχειριος verdient kaum erwähnt zu werden. Frisch leitet es von grün, unreif, und Mahd, mähen, her; Andere von Grammes, Grommes, welches im g. L. für Hieronymus, üblich ist, Wend. Growmus, weil das Grummet gemeiniglich um den

nach dem zum ersten Mahle davon gewonnenen Heu wächst; imgl. das von diesem Grase gewonnene Heu, welches von geringerer Güte ist, als das erste. Daher der Grummetboden, ein Boden, auf welchem es verwahrt wird; die Grummetbutter, welche im letzten Theile des Sommers gemacht wird, wenn die Rühr auf den Wiesen das Grummet abfressen; die Grummetwiese, eine Wiese, welche zwey oder drey Mahl gehauen werden kann, und auch eine zwey- oder dreymähdige, imgl. eine zwey- oder dreyschürige Wiese genannt wird, zum Unterschiede von den einmähdigen oder einschürigen.

Ein Mehreres hiervon siehe im Art Heu.

Grund. (*) [der] 1. Die unterste Fläche eines Gefäßes oder hohlen Körpers, welche in manchen Fällen auch der Boden genannt wird.

2. 5

1) Ei-

den Hieronymus-Tag, der auf den 30sten September fällt, gewonnen wird, daher auch der Kramvogel seinen Namen haben soll. Allein die Gestalten, welche dieses Wort in den verschiedenen Sprachen und Mundarten hat, machen diese Ableitungen unwahrscheinlich. Im Osnabrückischen lautet dieses Wort Gramme, in andern niedersächsischen Gegenden nur Gram, wobey man an das Lat. Gramen denkt; im Brem. Wtgroon, Holl. Eergroen, welches in dem Bremisch-Niederf. Wörterbuche von eten, essen, und Groon, eine Wiese, abgeleitet wird, weil man dieses Gras gemeinlich von dem Viehe abfressen lasse; im Alt-Schwed. Ramaet; im Ober-Deutschen Omar, Amendt, Omt, Aemt, Emt, welches Frisch von ab, aben, Abend, herleitet; woraus beynahe scheinen sollte, daß das g und r nicht wesentlich zum Stamme gehören, wenn nicht Grummet, Ramaet und Omar Wörter verschiedenen Ursprunges sind, da denn in Ansehung des erstern Frischens Ableitung gar wohl statt finden kann, obgleich auch die von Grammes, Hieronymus, ihre Wahrscheinlichkeit hat, wenn nicht das Bremische Wtgroon, und unser Grummet bloß in der Versetzung der Sylben verschieden sind. Uebrigens wird das Grummet im Oberdeutschen auch Dihm oder Dohm, und Aferhen, in Niedersachsen auch Nagras, Nachgras, Namart, Nachmahd, von nach und mähen, im Dän. Aurret, im Schwed. Nywaelle, im Franz. Regain, genannt.

(*) Schon bey dem Alphilas lautet dieses Wort Grund, im Niederf. Schwed. und Dän. gleichfalls Grund, bey dem
Nob

1) Eigentlich. Ein Glas, ein Gefäß bis auf den Grund ausleeren. Das Dicke setzt sich auf den Grund.

Am häufigsten von der untersten festen Fläche des Meeres, der Seen, der Flüsse und aller in der Natur befindlichen Wasserbehältnisse. Der Grund des Meeres, eines Sees, Flusses u. s. f. Den Grund sehen können. Stille Wasser haben tiefe Gründe. Grund suchen. Keinen Grund finden können. Ein Morast der keinen Grund hat. Zu halben Grunde fischen, eine Art der Angelfischeren, wo die Angeln zwischen der Oberfläche und zwischen dem Grunde gestellet werden. Zu Grunde gehen, im Wasser auf den Grund sinken, und dann auch figürlich, verderbt werden. Ein Kaufmann geht zu Grunde, wenn er seinen äußern Wohlstand völlig verliert, ein lebloses Ding, wenn es verderbt, zum fernern Gebrauche untüchtig gemacht wird. Eine Sache zu Grunde richten, figürlich, sie verderben.

Besonders in der Schifffahrt. Ein Schiff geht zu Grunde, wenn es untersinkt. Auf den Grund fahren, mit dem Schiffe auf den Grund stoßen, woraus

Notker, der es auch von der Wurzel braucht, Grunt, im Holländ. Grunt, im Engl. Ground, im Poln. und Böhm. Grunt. Wachter leitet es von *zagrōr*, das Feld, der Grund und Boden, ab; allein, bey einem so alten Worte, welches in einer so langen Reihe von Jahrhunderten so wenig Veränderungen erlitten hat, ist es wohl das beste, mit *Ihre* seine Unwissenheit zu bekennen. In einigen Zusammensetzungen bedeutet es so viel als erz — sowohl im guten als bösen Verstande, z. B. grundböse, grundfalsch, grundfaul, grundgützig, grundrichtig u. s. f. gleichsam, seinen ersten Bestandtheilen, seinem Wesen nach, böse, falsch, faul oder gütig, wobin auch die Oberdeutschen Grundbube, Grundschelm u. s. f. gehören. Da die neuern Weltweisen dieses Wort von allem demjenigen brauchen, was zur Wirklichkeit und Begreiflichkeit eines Dinges etwas beiträgt, so sind dadurch zugleich viele Zusammensetzungen eingeführt worden, welche vorher nicht bekannt waren.

aus zuweilen das Scheitern erfolgt. Auf den Grund stoßen. Das Schiff wurde genöthiget, auf den Grund zu laufen, oder sich auf den Grund zu setzen, es wurde genöthiget an der Küste mit Vorsatz zu stranden. Ein Schiff in den Grund segeln, im Segeln so an dasselbe stoßen, daß es untersinken muß. Es in den Grund bohren, es lech schießen, wovon es untersinken muß.

In engerer Bedeutung werden in einigen Gegenden Oberdeutschlandes, besonders um den Bodensee, die Gründe, d. i. die seichten untiefen Derter des Bodensees, der tiefen, weiten oder freyen See entgegen gesetzt, welche letztere daselbst auch die Schwebbe oder die Schweb genannt wird.

Nach einer andern Einschränkung schließt dieses Wort die Beschaffenheit der auf dem Grunde eines natürlichen Wasserbehältnisses befindlichen Erd- und Steinarten mit ein. Ein Hafen hat guten Ankergrund, wenn der Grund so beschaffen ist, daß der Anker gut darin haftet. Ein kiesiger, sandiger, steiniger, schlammiger Grund, oder Kiesgrund, Sandgrund, Steingrund, Schlammgrund.

2) Figürlich. (a) Auf den Grund gehen, eine Sache gründlich untersuchen, wo es aber auch zur folgenden dritten Bedeutung gehören kann. (b) Das Innerste des Herzens, der Seele, der Gedanken, der Empfindungen. Jemanden vom Grunde seines Herzens, oder seiner Seele lieben.

II. Eine niedrige, d. i. unter der Horizontal-Linie gelegene Stelle des Erdbodens, ein Thal, eine niedrige Gegend, in der Nachbarschaft und im Gegensatz einer höhern. Im Grunde wohnen, 1 Mos. 26, 17. Du lässest Brunnen quellen in den Gründen, Ps. 104, 10. Das Dorf liegt im Grunde, in einem Thale. Der plauische Grund, bey Dresden. Der Aischgrund, Taubergrund, Kochergrund u. s. f. nied.

niedrige Gegenden an der Aisch, der Tauber und dem Kocher.

III. Diejenige Fläche, derjenige Körper, worauf ein Ding ruhet.

I) Ueberhaupt, wo es nur in einigen Fällen und am häufigsten in der einfachen Zahl gebraucht wird. Die Fläche oder Seite eines Körpers, worauf derselbe ruhet, wird zuweilen dessen Grund, noch mehr aber dessen Grundfläche, Gr. und Lat. Basis, genannt. Bey den Buchdruckern heißt die metallene Platte, worauf die formenweise abgesezten, und in eiserne Rahmen zusammen geschraubten Schriften gelegt werden, der Grund, die Grundfeste oder das Fundament. Bey den Tuchscherern ist Grund die rechte Seite eines Tuches, zum Unterschiede von dem Haare oder der linken Seite. Bey seidenen und andern Stoffen, heißt der Grund, die erste oder unterste Anlage des Gewebes, auf welche die Blumen oder andere Figuren eingewirkt oder eingestickt werden. Ein Zeug mit einem goldenen Grunde, Fr. une étoffe à fond d'or. Zuweilen nennt man auch Grund den Zeug selbst, worauf Blumen und andere Figuren eingestickt sind. Eine Seickerey auf einen sammetnen Grund, d. i. gestickte Arbeit auf Sammet, Fr. une broderie sur un fond de velours. Blaue Blumen auf rothem Grunde. Den Grund hauen, bey den Schwertsiegern, den Raum innerhalb des Umrisses der Figuren mit Kraushieben ausfüllen. In der Mahleren ist der Grund, Fr. Fond, das ganze Grundfeld des Gemähltes, oder die mit den ersten Farbenlagen überzogene Fläche, auf welche hernach die Figuren gemahlet werden. Ein Kreidengrund, Oehlgrund u. s. f. Der Goldgrund, der Ueberzug, auf welchen die Vergoldung getragen wird. Den Grund auftragen. Siehe Gründen.

Es ist für die Wirkung der Farben, für die Haltung des Gemäldes und für die Dauer gar nicht gleichgültig, auf was für einen Grund gemahlt werde. De Piles rath überhaupt einen weißlichen Grund zu nehmen; Titian, Rubens und andere große Coloristen sollen dieses gethan haben. Laitresse will bemerkt haben, daß zu Landschaften ein perlenfarbiger Grund, und zu historischen Stücken, welche innerhalb eines Zimmers geschene Handlungen vorstellen, der Grund aus Umber, zu Nachtstücken der aus kölnischer Erde, am besten sey. Man hat Gemälde von alten italiänischen Meistern, die auf einen vergoldeten Grund gemahlt sind.

Auch der Raum, welcher hinter den Gegenständen befindlich ist; alles das, was hinter den Gegenständen ins besondere zu seyn scheint; die Fläche, auf welcher, oder gegen welche, ein Gegenstand gesehen wird, wird in der Mahleren der Grund genannt, und man nennt ins besondere das Hintere eines Gemäldes, worauf alles gemahlt ist, und wovon es doch abgesondert scheinen muß, den Hintergrund, zum Unterschiede von dem Vordergrunde. So ist der blaue Himmel der Grund einer Wolke oder eines Baumes, und eine einfarbige Wand des Zimmers, der Grund der in dem Zimmer gemahlten Figuren. Denjenigen Grund eines Gemäldes, worauf vermittelt einer vielfachen, aber unmerklichen Degradation der Tinten (*teintes*), eine sehr weitläufige Gegend mit vielen höher und niedriger liegenden Plätzen abgebildet ist, nennt man einen umschweifenden Grund, *Fr. Fond vague*; so wie einen lustigen Grund, *Fr. Fond aérien*, bey Gemälden, welche z. E. eine unermessliche Meerstrecke vorstellen, wo der Abstand nicht, wie bey Sachen auf dem Lande, durch hinter einander folgende Gegenstände bezeichnet werden kann.

Die Farbe des Grundes hat einen großen Einfluß auf die Haltung des Gemäldes. Es ist eine allgemeine Regel, daß das Helle gegen den dunkeln, und das Dunkle gegen den hellen Grund stehe. Je brauner der Grund ist, worauf etwas weißes gemahlt wird, je mehr wird es weiß scheinen, und auch um

umgekehrt. Incarnat wird auf einem rothen Grunde blaß, und eine blasse rothe Farbe wird auf gelbem Grunde lebhafter und wärmer. Es gehört zur Erforschung der Geheimnisse des Colorits, daß man die Wirkungen, welche die Farbe des Grundes auf die verschiedenen Gegenstände des Gemähltes hat, genau beobachte. Leonh. da Vinci hat hierüber wichtige Beobachtungen gesammelt, die man im 137 und folgenden Abschnitten seines Werkes findet.

Figürlich auch bei zusammen gesetzten Körpern, der vornehmste Bestandtheil derselben. So ist die Cacao der Grund der Chocolate.

2) In engerer Bedeutung, der unterste Theil eines künstlichen Körpers, worauf derselbe ruhet, und worauf dessen Festigkeit beruhet; besonders von Bauwerken, ihre Grundfläche auf und in der Erde, der Söllumund.

(a) Eigentlich. Den Grund zu einem Gebäude, zu einer Mauer legen. Einen Grund graben, den dazu nöthigen Raum in der Erde ausgraben. Ein Gebäude von dem Grunde aus aufmauern. Das Haus hat keinen Grund. Keinen festen Grund finden. Einen Grund stoßen, im morastigen Erdboden zur Festigkeit des Grundes Pfähle einrammeln. Siehe Grund-Bau. Eine Stadt in den Grund zerstören, bis auf den Grund, d. i. völlig. Ein Land in Grund und Boden verwüsten, im g. L. für völlig, gänzlich.

(b) Figürlich, alles, worauf die Begreiflichkeit, die Wahrheit, ja das Daseyn einer Sache selbst beruhet, doch mit verschiedenen Nebengriffen.

1. Der Anfang eines Dinges, besonders so fern daraus der Fortgang und das Wachsthum der Sache begreiflich wird, mit dem Zeitworte legen. Den Grund zu seinem Glück legen. Einen guten Grund im Studiren, in den Wissenschaften, in einer Kunst, in einer Fertigkeit legen.

2. Die

2. Die ersten Bestandtheile eines Dinges. Sein Gemüth ist im Grunde verdorben. Einen Schaden, eine Krankheit aus dem Grunde heilen, gründlich. Eine Kunst, eine Wissenschaft aus dem Grunde verstehen, erlernen, mit Einschließung der ersten und vornehmsten Sätze, aus welchen alle übrige herfließen, und daraus ihre Erweislichkeit bekommen; welche Sätze auch wohl im Plural die Anfangsgründe oder Gründe genannt werden.

3. Die wahre Beschaffenheit eines Dinges, von allen außerwesentlichen Umständen befreiet, besonders so fern sie nicht so gleich in die Augen fällt. Im Grunde ist es doch nicht wahr. Nun kommen wir auf den Grund, auf die wahre Beschaffenheit. Das ist der Grund der ganzen Sache. Zuweilen auch in engerer Bedeutung, für Wahrheit, Recht. Grund vor sich haben, Recht, die Wahrheit auf seiner Seite haben.

4. Alles dasjenige, woraus sich begreifen läßt, daß ein Ding ist, und warum es so und nicht anders ist.

IV. Die Oberfläche der Erde, vermuthlich, weil alle andere Körper über derselben auf ihr, als dem Grunde ruhen; doch nur in folgenden Fällen.

1) Mit Beziehung auf die Beschaffenheit der Bestandtheile, der Boden, Fr. Fond. Ein schwarzer, ein fetter, ein lehmiger Grund. Sandgrund, Kiesgrund u. s. f.

2) Mit Beziehung auf das Eigenthum; L. Fundus, Fr. Fonds. Grund und Boden ist mein. Es geschieht auf meinem Grunde und Boden. Auf eines fremden Grunde und Boden bauen.

3) Liegende Gründe, oder Grundstücke, Fr. Biens-fonds, wirkliche (oder reelle) unbewegliche Güter, oder Theile der Erdoberfläche mit den darauf befindlichen Gebäuden, als: Aecker, Felder, Wiesen, Gärten,

ten, Weinberge, Wälder, nebst Häusern und andern Gebäuden; im Gegensatze des beweglichen Vermögens oder der fahrenden Habe; theils auch, insonderheit bey den Rechtsgelehrten, im Gegensatze der fingirten unbeweglichen Güter (*immeubles fictifs*), z. E. Renten, so auf liegende Gründe angewiesen sind, Aemter u. s. w.

4) Ein Feld, eine Gegend in den Grund legen, einen geometrischen Riß davon versertigen, es aufnehmen.

Grund = Angel, eine Angel, womit man die Fische auf dem Grunde zu fangen sucht; siehe Th. II, S. 108, f. und Th. XIII, S. 600, fgg.

Grund = Anschlag, siehe Th. II, S. 218, f.

Grund = Balken, derjenige Balken, welcher den Grund eines Gebäudes ausmacht. So wird der Kiel eines Schiffes zuweilen dessen Grundbalken genannt. Vom Grundbalken bey dem Dache, siehe Th. VII, S. 522. Bey den Mühlwassern ist es ein Balken, welcher unmittelbar vor dem Gerinne lieget, und am häufigsten der Grundbaum oder Sachbaum genannt wird; siehe Th. XII, S. 5.

Grund = Bau, der Bau, d. i. die Verfertigung des Grundes zu einem Gebäude, sowohl der in der Erde ausgegrabene Raum, worauf der Grund des Baues errichtet wird, oder die Aushöhlung der Erde, worin die untere Mauer zu einem neu aufzuführenden Gebäude geleet werden soll, der so genannte Grundgraben, L. *Fundatio*, Fr. *Fondation*, Ital. *Fondazione*, als auch das Fundament des Gebäudes selbst, L. *Fundamentum*, Substructio, Fr. *Fondement*, Ital. *Fondamento*, d. i. der auf jenen Grundgraben errichtete unterste Theil des Gebäudes in die Tiefe, welcher die ganze Last des Gebäudes trägt; die Mauern selbst, welche in die Tiefe kommen, und das darüber stehende Gebäude tragen müssen; die so genannte Grund-Mauer,

Mauer, Gr. und L. Stereobates, Stereobata, Fr. Embasement, Soubassement.

Bei dem Grundlegen muß eine große Behutsamkeit angewandt werden, damit das Fundament die hinlängliche Stärke erhalte, ein darauf zu stellendes Gebäude tragen zu können, weil ein dabei begangener Fehler sich nur erst alsdenn, wenn das Gebäude meistens oder gar fertig ist, oder auch wohl einige Zeit nachher äußert, und alsdenn gar nicht oder doch schwer zu verbessern ist.

Die Art des Bodens, worauf gebauet werden muß, ist gar vielerley, oft sehr verschieden nur zu Einem Gebäude, falls es etwas lang ist. Jedoch kann man die Haupt-Unterschiede in folgende 6 Classen fassen: 1) Trockner Erdboden; 2) groben Sand enthaltender, grandiger, griesiger oder kiesiger Erdboden; 3) felsiger Boden; 4) lehmiger Boden; 5) morastiger Boden; 6) Boden im fließendem Wasser.

Was für eine von jetzt genannten Arten des Bodens man habe, läßt sich zum Theil bald von außen beurtheilen, zum Theil aber auch nicht; und letzteres trifft fast mehr zu, als ersteres. Man kann z. E. oben einen trocknen reinen Boden, 1, 2 bis 3 Ellen dick haben, welcher hernach von Grande, oder von Felsen, oder von Lehm, oder von Morast abgelöst wird, und dem Bauenden den Muth wachsen oder sinken läßt. Weil es aber sehr dienlich ist, zum voraus zu wissen, was für Boden man habe, indem sich hieraus der Bauanschlag mit machen läßt, und der Bauherr sicher seyn kann, ob die Baukosten zu einem gewissen gemachten Entwurfe zu bestreiten hinlänglich seyn, oder ob der Bauherr seinen Sinn wegen des gemachten Entwurfes ändern müsse: so muß man den Boden zum voraus durch etliche den Brunnen gleichende Gruben untersuchen lassen, wodurch sich bald zeigen wird, was für Gattung von Boden vorhanden, oder über

einander in Lagen befindlich ist, und wenn er wechselt, wie dick jede Lage ist. Diese Untersuchung kann auch wohl vermittelst eines Erdbohrers (s. Th. VI, S. 146, fgg.), oder Grundbohrers (s. Th. VI, S. 167), geschehen; doch ist das Eingraben sicherer.

Ob ein oben fest scheinender Boden in der Tiefe so fortgehe, pflegt man auch auf folgende Arten zu erforschen. Man setzt eine Trommel oder Schüssel mit Wasser auf den Erdboden, legt mitten auf die Trommel einen Würfel, und läßt alsdenn einen Klotz oder eine Handramme hoch herunter auf die Erde fallen: bewegt sich hierauf der Würfel oder das Wasser, so ist es eine Anzeige, daß der feste Boden in einem nicht fort gehe, sondern daß unten weicherer Boden sey.

Einige beurtheilen ihren Boden aus der Nachbarschaft, wenn nämlich schon jemand in der Gegend, wo man bauen will, gebauet, und dieser Nachbar guten Boden gehabt hat, dafür hält man auch den seinig; am sichersten aber ist, wenn ein Gebäude von Wichtigkeit aufzuführen ist, die Untersuchung mit dem Erdbohrer vorzunehmen; ist es aber nur ein hölzernes Gebäude, so ist die Probe mit der Trommel, oder mit der Schüssel mit Wasser, hinreichend.

Unter trocknen reinen Boden verstehe ich solchen, der aus einer schwarzen, grauen, braunen, auch wohl etwas sandigen Erde besteht, und nicht mit Lehm oder Grand versehen ist, und in welchen man tief eingraben kann ohne Wasser zu bekommen. Von diesem Boden nun zu urtheilen, daß, je tiefer man darin die Grundgräben mache, je ein schwereres Gebäude man dem gegrabenen Grunde anvertrauen könne, ist der Vernunft ganz gemäß; dawider streitet aber auch nicht, wenn man sagt, je fester der Erdboden, je weniger darf man tiefe Grundgräben machen. Will man noch stärker überführt seyn, daß, je tiefer eine Grundmauer in der Erde zu stehen komme, dieselbe desto sicherer stehe,

he, und daß, wenn man den Grundgraben 4 Fuß tief mache, die Mauer sicherer stehe, als wenn der Grund-Graben nur 2 Fuß tief gemacht ist, und bey 2 Fuß Tiefe dieselbe noch fester stehe, als wenn gar kein Graben gemacht, sondern die Mauer auf der obersten Fläche des Erdbodens gesetzt ist: so erwäge man, daß die obere Fläche gar nicht zu tragen gewohnt gewesen; gräbt man hingegen 2 Fuß tief, so ist die Erde daselbst schon mehr zusammen gedrückt und fester, weil die obere Erde 2 Fuß dick unzählige Jahre darauf gelegen und die untere Erde zusammen gedrückt hat; bey 4 Fuß aber ist die Erde noch fester und des Tragens gewohnter, weil dieselbe 4 Fuß dicke Erde unzählige Jahre hat tragen müssen, u. s. w.

Es entsteht nun die Frage: ob man nicht eine gewisse proportionirliche Tiefe und Breite des Grundes bey trockenem reinem Boden zu jeder aufzuführenden Mauer angeben könne? Palladio ordnet von der Höhe, welche eine Mauer über der andern bekommen soll, den sechsten Theil in der Erde zum Grunde an, und will die Grundmauer unten noch einmahl so dick haben, als die Mauer an dem Erdboden dick ist; wenn also eine Mauer 24 Fuß über der Erde hoch, unten an der Erde aber $2\frac{1}{2}$ Fuß dick werden sollte, müßte der Grund 4 Fuß tief, und unten 5 Fuß breit seyn. Andere geben $\frac{1}{4}$, und noch andere $\frac{1}{3}$ der Mauer über der Erde zur Tiefe des Grundes. Bey einem recht festen, oder mittelmäßigen, oder losen trocknen Boden, lassen sich füglich alle drey vorgedachte Proportionen annehmen. Ist nämlich der trockne reine Boden recht fest, so braucht man $\frac{1}{6}$ der Höhe der Mauer über der Erde zur Grundtiefe; oder zu 24 Fuß Mauer über der Erde, 4 Fuß Tiefe zum Grunde. Ist der Boden mittelmäßig fest, so braucht man $\frac{1}{4}$ der Höhe über der Erde zur Grundtiefe; oder zu 24 Fuß über der Erde, 6 Fuß Tiefe zum Grunde. Ist der Boden nicht sonderlich

R 2

fest,

fest, so braucht man $\frac{1}{3}$ der Höhe über der Erde zur Grundtiefe; oder zu 24 Fuß Mauer über der Erde, 8 Fuß Tiefe zum Grunde. In diesen Fällen kann man sich schon auf den Grund verlassen, vornehmlich wenn die Grundmauer unten so breit, als möglich, gemacht wird.

Ob der Erdboden recht fest, mittelmäßig, oder lose sey, läßt sich aus dem Ausgraben oder Ausbauen des Erdbodens schließen. Wenn die Grabschelle, Spaden und Hacken sehr schwer in den Boden gehen, so ist er fest; gehen sie nicht gar zu leicht ein, so ist er mittelmäßig; gehen sie hingegen leicht ein, so ist er lose. Die Mäurer pflegen auch folgende Probe anzustellen. Sie nehmen ihren Zollstock, welcher nicht sehr dick ist, setzen ihn unten auf den Boden des Grundgrabens, legen sich fast mit ihrer ganzen Schwere darauf, und sehen, ob er sich sehr wenig oder tief eindrücken lasse. Aus dem erstern schließen sie, daß tief genug gegraben sey; aus letzterm aber, daß tiefer gegraben werden müsse. Oder sie nehmen einen Bratspieß, setzen ihn auf den Boden, und probieren mit aller Gewalt, ob sie ihn tief oder nur wenige Zolle eintreiben können. Im erstern Falle achten sie den Grund noch nicht tief genug, im letztern aber bleiben sie bey der Tiefe, und setzen ihre Grundmauer darauf, woben aber allemahl in Betrachtung gezogen werden muß, ob die Last der darauf zu bringenden Mauer groß oder geringe ist.

Einem hölzernen Hause gibt man den dritten Theil der Grundtiefe von einem gleich hohen steinernen Hause. Doch kann man in gewissen Fällen, wenn z. E. das Dach breit, groß und schwer ist, oder, wenn Keller unter dem Gebäude angeleget werden sollen, damit etwas tiefer in die Erde gehen.

Grandiger oder kiesiger Erdboden ist nach dem felsigen der festeste. Es ist derselbe aus grobem Sande, dessen Körner den Hirsen, Wicken, Erbsen, auch wohl Bohnen, an Größe gleichen, zusammen gepackt, und dermaßen fest, daß man ihn mit Reilhauen auseinander bringen muß, und zuweilen damit doch nicht tief hinein kommen kann. Ist man gewiß versichert, daß

oder horizontalen Felsen findet, daß man 1 oder 2 Zoll tief einhauen lasse, zumahl wenn ein Druck von Erde oder von Gewölben hinter der Mauer kommt.

Im zweiten Falle, wenn nämlich der felsige Grund mit etwas Erde bedeckt ist, bereitet man den Platz zur Grundmauer, wenn der Felsen abhängig ist, eben so, wie in Fig. 1080 a), b) und c) vorgestellt ist, hiernächst aber muß man auch untersuchen, ob der Felsen unten ganz ist, und ob nicht nur eine scharfe Schulfer hervor springe, unter welcher wieder lose Erde vorhanden ist, wie Fig. 1081 zeigt, in welchem Falle sich zutragen könnte, daß, wenn man eine Fläche eingehauen, worauf die Mauer sicher stehen könnte, und wenn die Mauer aufgeführt worden, diese durch ihre Last den Fessenschulfer entzwey drückt, und erstere darüber wohl gar einstürzt. Die Untersuchung nun, ob ein Felsen unterwärts in einem fort gehe, geschieht, wenn man den Felsen vorn herunter von Erde entblößet, oder, wenn zu viel Erde hinweg zu bringen wäre, einen Bergbohrer zu Hülfe nimmt, mit welchem man viele Fuß tief in den Felsen hinein bohren, und ausfindig machen kann, ob man immer noch im Felsen arbeitet, oder in loses Erdreich komme.

Der Leimboden kann entweder bloßer Lehm, oder ein mit Sand oder Kies vermischter Boden seyn. Den letztern rechnet man zu einem guten Boden, welcher in der Güte zunimmt, nachdem er mehr Sand oder Kies hat; ja, er kann dem grandigen Boden sehr nahe kommen, in welchem Falle $\frac{1}{2}$ der Mauerhöhe über der Erde zur Grundmauer hinreichend ist. Besteht derselbe aber aus bloßem Lehm, so hat man zwar nicht nöthig, einen sehr tiefen Grund zu machen, allein, man kann auch die Grundmauer nicht auf den bloßen Lehm setzen, sondern man muß von eichenem Holze einen Krost in den Grundgraben, nachdem derselbe vorher recht horizontal verglichen worden, legen, und

und auf den Koft die Grundmauer setzen. Die Grundmauer muß während der Auführung immer gleich hoch gehalten werden, damit der Boden aller Orten gleich viel gedrückt werde. Pfähle unter den Koft zu schlagen, ist unnöthig, ja unnütz, weil die zuerst eingeschlagenen Pfähle von dem Lehm wieder in die Höhe gequeischet werden, wenn andere nachher eingeschlagen werden. Auch wird der lettige Boden, welcher wie ein Pelz zusammen hält, und wenn Masse darunter befindlich ist, solche nicht durchdringen läßt, durch das Einschlagen der Pfähle zerrissen, daß die darunter befindliche Masse durchdringen, und das Vorhaben eines Bauenden ziemlich unterbrechen kann. Der Koft muß sowohl unter den Scheidemauern, als unter den äußern Umfassungsmauern, wenigstens 5 Fuß tief in der Erde liegen, damit er weder von Frost noch von anderer Veränderung der Luft, so der Dauer zuwider ist, Schaden leide, auch müssen die untern, unmittelbar auf dem Koft liegenden Steine nicht mit Kalk, sondern mit Lehm gemauert werden.

Wenn man morastigen Boden findet, worauf ein Gebäude aufgeführt werden soll, muß derselbe durch eingeschlagene eichene Pfähle fest gemacht werden; auf die Pfähle wird alsdenn ein Koft gelegt, und auf den Koft die Grundmauer gesetzt. Sollten in dem morastigen Boden Steine mit befindlich seyn, müssen die Pfähle unten an den Spitzen mit Eisen beschlagen werden. Man legt auch wohl am dicken Ende, wo die Kamme aufschlägt, einen viereckigen eisernen Ring, welcher verhindert, daß der Pfahl durch die heftigen Schläge nicht aufspalte.

Hat man einen Boden, der aus allerley übereinander liegenden Stratis besteht, (es wären z. E. oben 5 Fuß reine Erde, alsdenn kämen 5 Fuß grandiger Boden, unter dem Grande aber Morast,) so geht man bis an die feste Lage, d. i. bis an den Grand, und

durchbricht solchen nicht, sondern setzt das Gebäude, wofern es nicht gar zu schwer ist, darauf, nimmt aber bei der Aufmauerung wohl in Acht, daß sie überall gleich hoch gehalten werde; sollte aber die Last sehr groß, und zu befürchten seyn, daß sie die Grundlage entzwey brechen könne, worauf unfehlbar ein Sinken des Gebäudes erfolgen würde, so geht man bis auf den Morast, und verschaffet, durch Einschlagen der Pfähle und Auflegen des Rostes, der Grundmauer einen sichern Stand.

Soll in fließendem Wasser ein steinernes Gebäude aufgeführt werden, so entblößt man den Grund, und untersucht, ob man Sand, Lehm, Morast, grandigen Boden, oder Felsen hat, und richtet darnach die Grundlegung, entweder mit einem Roste und Pfählen, oder ohne dieselben, ein. Die Entblößung des Bodens geschieht durch Ableitung oder Abdämmung des Flusses, oder durch Einsenkung und Einlegung der sogenannten Krippen. Die Mauer, welche im fließenden Wasser zu stehen kommt, muß billig von großen Quadern aufgeführt werden; wenigstens müssen auswendig, wo das Wasser anspült, Quadern seyn, und diese mit eisernen Klammern an einander befestiget, und statt Kalkes mit heißem Kitt verbunden werden. Sind hölzerne Gebäude über Wasser zu setzen, werden lange, eichene, starke Pfähle eingerammt, die etwas über dem Wasser hervor ragen, und auf diese wird das hölzerne Gebäude gesetzt. Nach Beschaffenheit der Umstände macht man auch wohl einen gemauerten Grund darunter.

Die Grundmauer wird entweder aus dem Grunde senkrecht aufgeführt, nach der Gestalt der Hauptmauern über der Erde, oder sie bekommt auf den Seiten eine Böschung oder ein Widerlager, damit sie geschickt gemacht werde, den darauf ruhenden Bau in seiner senkrechten Stellung zu erhalten.

Privatgebäude erfordern zwar eben so wohl eine Grundmauer, als die öffentlichen Gebäude und die Thürme; allein, man hat hier nicht nöthig, die Grundmauer abhängig und schräge zu machen, sondern es ist genug, sie aus dem Grunde senkrecht aufzuführen, und sie etwann 1 oder 2 Fuß stärker zu machen, als die Mauern über der Erde sind. Denn es mögen dergleichen Privathäuser entweder von Stein oder Holz erbauet werden, so hat eine perpendicular angelegte Grundmauer Kraft genug, sie wider das Schwancken oder den völligen Umsturz zu verwahren, besonders, wenn Privatgebäude unmittelbar neben einander gestellet werden, wie in den Städten gewöhnlich ist.

Die Figur der Grundmauer ändert sich, wenn öffentliche Gebäude frey und abgesondert angeleget werden; denn außer der ungemeinen Last, womit dergleichen Gebäude die Grundmauer drucken, sind sie auch Sturm und Wetter mehr ausgesetzt, als angränzende Privathäuser. Es wird daher hier ein größerer Widerstand erfordert, damit dergleichen starke und wichtige Gebäude von Sturm und Wetter keinen Schaden leiden. Eine aus dem Grunde senkrecht aufgeführte Grundmauer kann zwar zu der Sicherheit eines Baues etwas beitragen, sie ist aber nicht vermögend, der größten Gewalt der Winde, die den Bau umzureißen suchen, hinlänglich zu widerstehen. Bekommt sie hingegen auf den Seiten eine abhängige und schräge Figur, welche man die Böschung oder den Abhang der Grundmauer nennen kann, so wird allerdings ihr Widerstand vergrößert.

Einige glauben, daß die Grundmauer deswegen eine Böschung oder Abdachung bekomme, damit die Last des Baues die obere Fläche der Grundmauer nicht zu sehr beschweren, sondern sich durch die ganze Grundmauer und deren Böschung theilen könne. Allein, sie scheinen nicht die bekannten Regeln der Mechanik erwogen zu haben: 1) daß die Directionslinie, nach welcher die Hauptmauern oder die Hauptwände des Baues dru-

ten, auf der obern Fläche der Grundmauer perpendicular steht; 2) daß, wenn die Hauptmauern auf die Grundmauer drücken, hier entgegengesetzte Actionen vorhanden seyn, die beyderseits einander gleich sind; d. i. die Grundmauer drückt mit eben der Kraft zurück, mit welcher sie von der Hauptmauer gedrückt wird; 3) daß man von der Stärke des Druckes, theils nach der Grundfläche, welche gedrückt wird, theils nach der Höhe der drückenden Last urtheilen müsse.

Diesen Regeln zu Folge, wird zwar die Grundfläche der perpendicularen Grundmauer von der Last des Baues gedrückt, letztesweges aber die Böschung der Grundmauer. Denn diese entgegengesetzte Actionen des Druckes, welche die perpendicularen Mauern gegen einander ausüben, sind nach der Grundfläche, welche gedrückt wird, bestimmt und gemessen. Daßer kann die auf die Grundfläche der Grundmauer drückende Last keinen Einfluß in deren Böschung haben, noch sich durch dieselbe theilen.

Die Grundmauer bekommt deswegen vornehmlich eine Böschung, damit sie geschickt gemacht werde, dem Schwanken des Baues hinlänglich zu widerstehen, weil eine Last, die auf einem breiten Grunde ruhet, vor dem Falle sicher ist.

Man pflegt insgemein die Breite der Böschung an der Grundmauer, nach der Dicke der Mauern über der Erde zu proportioniren, dergestalt, daß, wenn die Mauer über der Erde 3 Fuß breit ist, die Breite der Grundfläche, worauf die Grundmauer ruhet, zwey Mahl so groß, d. i. 6 Fuß, gemacht wird, woraus sich zugleich die Breite der Böschung ergibt. Allein, weil die Dicke der Mauer über der Erde veränderlich ist, und nach dem Unterschiede der Gebäude bald groß bald klein seyn kann: so ist die gegebene Regel nicht allgemein. Man thut daher weit besser, wenn man die Breite der Böschung nach der Höhe der Grundmauer proportioniret, weil die Breite der Böschung mit der Höhe der Grundmauer wächst, und die Höhe der Grundmauer sich durch die Höhe des ganzen Baues gar leicht bestimmen läßt. Die Stärke der Böschung beruhet auf dem Widerstande, den sie thun kann, wenn Sturm und Wetter den ganzen Bau sammt der Grundmauer



Hieraus ergeben sich die Schranken, welche das größte und kleinste Maß für die Breite der Böschung bestimmen, und ohne viele Mühe aus folgender Aufgabe erkannt werden.

Aus der gegebenen Höhe der Grundmauer die Breite der Böschung zu finden. 1) Nach dem man die Höhe der Grundmauer nach der Höhe des ganzen Baues bestimmt hat, so proportionirt man 2) nach der gegebenen Höhe der Grundmauer, die Breite der Böschung dergestalt, daß sie wenigstens der halben Höhe der Grundmauer gleich gemacht werde, welches das kleinste Maß ist. 3) Man vergrößert die halbe Höhe der Grundmauer, bis die Breite der Böschung $\frac{3}{4}$ von der Höhe der Grundmauer ausmacht: so hat man das größte Maß.

Es sey z. E. die Höhe der Grundmauer bey einem Privat-Gebäude 12 Fuß: so kann man für die Breite der Böschung 6, 7 bis 8 Fuß nehmen, wenn das Privatgebäude flach, hoch und freystehend ist. Ist die Höhe der Grundmauer bey einem publiken Gebäude 14 Fuß, so kann die Breite der Böschung 8 und mehr Fuß gemacht werden.

Um den Druck auf die Grundmauer zum Theil zu vermindern, darf man nur bey steinernen Gebäuden, die Hauptmauern nach der Ordnung der über einander stehenden Stockwerke verdünnen. In dieser Absicht wird bey jedem folgenden Stockwerke die Hauptmauer auf beyden Seiten, nämlich von innen und von außen, 4 bis 5 Zoll dünner, als die darunter stehende Hauptmauer ist, gemacht. Hierdurch erspahrt man nicht nur viele Kosten, welche theils auf die Materialien, theils auf das Arbeitslohn zu verwenden sind, sondern erhält auch zugleich den Vortheil, daß die Last des Baues, womit die Grundmauer beschweret wird, zum Theil kleiner werde.

Zu mehrerer Erläuterung des Vorstehenden, will ich drey verschiedene Arten des Grundes oder Bodens annehmen, und zeigen, wie man sich dabey in Auf-
führung der Grundmauer zu verhalten habe, aus welchen Beispielen man alsdenn die sich eräugnenden Neben-
umstände der Grund-Arten einiger Maßen wird
be,

men, werden von 10 bis 3 Fuß schief geschnitten. Alle Pfähle, welche den äußern Kranz ausmachen, müssen mit Spünden versehen seyn. Auch müssen sowohl die Eckpfähle, als auch allemahl der fünfte Pfahl des Kranzes, einen Zapfen behalten, damit die Schwel- len des Rostes darauf befestiget werden können. Der übrige Raum aber wird mit ordinären Pfählen, die keine Spünde haben, ausgeschlagen. Hierauf wird, Viertens, das Mauerwerk angefangen. Doch muß neben dem Roste eine Vertiefung von etwann 3 bis 4 Fuß seyn, welche 3 Fuß im Quadrat hat, damit das sich etwann sammelnde Wasser hinein falle, und ausge- schöpft oder gepumpet werden könne, damit die Mäu- rer an ihrer Arbeit nicht gehindert werden. Sodenn wird eine ganze Sohle, 2 Fuß hoch, mit Wasserfitt gemauert, oder es wird nur das Mauerwerk damit stark überzogen: so läßt solche Sohle kein Wasser durch. Hierauf werden die Mauern, welche den Grund halten sollen, und insgesamt, sowohl zu den Kellern, als auch allen Scheidewänden, die im ganzen Gebäu- de vorkommen, ihre Unterstüzungen haben müssen, auf der Sohle, entweder mit Röhren, oder aufgese- ten Steinen, angemerkt. Endlich erfolgt die Auf- mauerung, wie Sig. 1082 vorgestellt ist, in welcher man den Durchschnitt des ganzen Gebäudes, von wel- chem hier die Rede ist, und zwar auf einer Giebelsei- te, sieht.

a, die Pfähle des geschlagenen Rostes, welche ihre Länge nach der Weiche des Grundes haben, so oben angezeigt wor- den. b, die Schwellen, welche den Rost zusammen halten, damit kein Pfahl aus seiner Fuge weiche. c, die Sohle des ganzen Werkes, so entweder mit Tuffstein gemauert, oder da- mit stark überzogen worden, da alldenn das Kellerpflaster d niemahls nassen und Wasser durchlassen wird. e, die Stärke der Grundmauer des 3 Etagen hohen Gebäudes. f, die Bösch- ung oder das Widerlager der Grundmauer, welche 3 Fuß hoch aus der Erde hervor raget, und einen Anlauf hat, durch wel- chen

Wenn die Kellerfenster g gebrochen sind. h, das gegrabene Loch neben dem Fundamente, welches einige Fuß tief neben dem No. ste herunter geht, damit sich das Wasser hinein ziehen könne, und also im Trocknen gearbeitet werden möge.

Ist es aber möglich, in der Nähe einen tiefern Ort ausfindig zu machen, so lasse man entweder einen Canal nach der Seite zu, in die Tiefe des Loches aber einen viereckigen Wasserhälter mauern, der keinen Boden von Steinen hat, und welchen man auch zumölbet, oben aber mit Erde verfüllet. Oder, man macht bloß einen Graben zum Abzuge des Wassers, und füllet ihn 2 bis 3 Fuß hoch mit Kieselsteinen, macht hernach einen Thonschlag darauf, und füllet ihn alsdenn mit Erde: so hat man niemahls eine Reparatur dabey nöthig, und das Wasser behält beständig seinen Abzug.

Findet aber solches alles nicht statt, so macht man, nachdem das Mauerwerk mit Wasserfitt überzogen worden, noch einen Thonschlag auswendig daran, und füllet alsdenn alles umher mit Erde aus.

Zum zweyten Beyspiel nehme ich einen Grund an, welcher nicht weich, aber auch nicht hart ist, so daß man ohne die diesfalls erforderliche Behutsamkeit nicht darauf bauen kann. Das Gebäude nun, welches auf solchem Grunde erbauet werden soll, soll zwey starke Stockwerke, nebst einem Kellergeschoß (Souterrain) haben. Hierbey muß man ebenfalls, wie bey dem ersten Falle, eine genaue Untersuchung anstellen. Der Grund sey in seiner Größe 60 Fuß lang, und 30 Fuß breit. Ich nehme an, man habe bey der Visitation gefunden, daß die obere Fläche viertelhalb Fuß tief ganz weich sey; nach diesem aber ein etwas festerer Grund, als: eine Mischung von Lehm und Erde, und etwas Kies, so aber dennoch etwas nachgibt, folge; auch beynähe mitten im Grunde, in der Tiefe, eine Wasserquelle, sey.

Hierzu



Grundes gefunden, daß derselbe überall fest ist, so daß man auch in demselben wegen des festen Rieses arbeiten kann, außer daß sich an der einen Ecke der Hinter-Seite ein weicher Ort, von etwann 4 Fuß breit, und 3 Fuß lang, gefunden, wo vermuthlich eine in der Tiefe steckende Wasserquelle verborgen liegt; im übrigen aber ist der Boden umher so fest, als der andere. Dieser weiche Ort aber trifft gerade die Ecke des Gebäudes, welche bey der Aufmauerung gewiß da hinein sinken würde. Hierbey nun ist der beste Rath, daß man, 1 Fuß von dem weichen Orte umher entfernt, eine Mauer von 1 Elle stark aufführen lasse, welche etwann 4 Fuß tief ist; solche gemauerte Einfassung lasse man stark überwölben, und setze alsdenn ein Fundament darüber weg, so hat man dabey nichts weiter zu befürchten. Doch wird allemahl rathsam seyn, daß aus solcher Wassersammlung ein kleiner Abzug gemacht werde, damit sich das Wasser nicht weiter unter dem Grunde ausbreite.

Sig. 1084, stellt das Gebäude vor, von welchem hier die Rede ist. An solchem sind nun, nach Beschaffenheit des Grundes, die Mauern zu dem, 4 Etagen hoch angelegten, Gebäude proportionirt, und es kann deren Stärke aus dem darunter stehenden Maßstabe entnommen werden. Es sind an demselben die vornehmsten Stücke: a, die Grundmauern; b, die Keller; c, der gefährliche Ort, in welchem das Wasser durch einen gemauerten Kasten eingefasset, und mit einem starken Gewölbe überdeckt worden.

Die ganz lehmernen Gebäude, oder die so genannten Wellerwände, müssen ebenfalls einen Grund aus der Erde haben, damit die Lehmwand sich nicht verrücken könne. Eine Lehmmauer, welche $1\frac{1}{4}$ oder $1\frac{1}{2}$ Elle dick ist, ist öfters schwerer, als eine Wand von Holze; daher muß solche auch einen solchen Grund haben, welcher die Last zu tragen vermögend ist. Der Grund zu Wellerwänden richtet sich auch nach dem



						Rthl.	Gr.
Für die 6te Schicht 26 bis 30 Fuß tief, die Schachtr.						I	—
-	7 =	-	31 =	35	-	I	4
-	8 =	-	36 =	40	-	I	8
-	9 =	-	41 =	45	-	I	12
-	10 =	-	46 =	50	-	I	16

B. Für alle Schichten zusammen genommen durch die Bank,

Von 1 bis 5 Fuß tief die Schacht-Ruthe						Gr.
-	I =	10	-	-	-	6
-	I =	15	-	-	-	8
-	I =	20	-	-	-	10
-	I =	25	-	-	-	12
-	I =	30	-	-	-	14
-	I =	35	-	-	-	16
-	I =	40	-	-	-	18
-	I =	45	-	-	-	20
-	I =	50	-	-	-	22

2. In mittelmäßigem Boden, welcher theils mit Spaden ausgegraben, und theils mit Hacken erst losgehauen werden muß, kann man für das Ausgraben und Auswerfen oder Herauswinden folgendes bezahlen:

A. Für jede Schicht zu 5 Fuß tief besonders,

						Rthl.	Gr.
Für die 1ste Schicht 1 bis 5 Fuß tief, die Schachtr.						—	6
-	2te	-	6 =	10	-	—	10
-	3 =	-	11 =	15	-	—	14
-	4 =	-	16 =	20	-	—	18
-	5 =	-	21 =	25	-	—	22
-	6 =	-	26 =	30	-	I	2
-	7 =	-	31 =	35	-	I	6
-	8 =	-	36 =	40	-	I	10
-	9 =	-	41 =	45	-	I	14
-	10 =	-	46 =	50	-	I	18

B. Oder für alle Schichten zusammen genommen durch die Bank,

						Rthl.	Gr.
Von 1 bis 5 Fuß tief die Schacht-Ruthe						—	6



4. In felsigem Boden, welcher theils mit Bicken losgehacket, theils mit Brechstangen losgebrochen werden muß, kann man für das Losbrechen und Auswerfen oder Herauswinden folgendes bezahlen:

A. Für jede Schicht besonders,

		Rthl.	Gr.
Für die 1ste Schicht	1 bis 5 Fuß tief, die Schacht.	—	12
- - 2te	6 = 10	—	16
- - 3 =	11 = 15	—	20
- - 4 =	16 = 20	1	—
- - 5 =	21 = 25	1	4
- - 6 =	26 = 30	1	8
- - 7 =	31 = 35	1	12
- - 8 =	36 = 40	1	16
- - 9 =	41 = 45	1	20
- - 10 =	46 = 50	2	—

B. Oder für alle Schichten zusammen genommen durch die Bank,

	Rthl.	Gr.
Von 1 bis 5 Fuß tief die Schacht: Ruthe	—	12
- 1 = 10	—	14
- 1 = 15	—	16
- 1 = 20	—	18
- 1 = 25	—	20
- 1 = 30	—	22
- 1 = 35	1	—
- 1 = 40	1	2
- 1 = 45	1	4
- 1 = 50	1	6

NB. Für obigen Lohn müssen die Grundgräber Spaden, Bicken und Hacken selbst anschaffen und unterhalten; die übrigen Geräthschaften aber gibt der Bauherr.

Wenn der auszugrabende Platz aber breit ist, und die ausgeflohene Erde oder der losgehackte Grund und Boden nicht ausgeworfen oder herausgewunden werden kann, sondern ausgekarret werden muß, dergleichen bey Ausgrabung der Kelle und Leiche vorkommt: so kann man außer obigem Lohn für das Auskarren noch folgendes bezahlen:







Grund = Forelle, siehe Th. XIV, S. 450.

Grund = Form, bey den Rattundruckern, gewisse Formen, den Grund des Rattungs damit zu färben, da denn die Blumen weiß bleiben, in welche hernach kleinere Paßformen mit andern Farben gedruckt werden.

Siehe Th. XIV, S. 505, f.

Grund = Gebirge, bey einigen eine Benennung eines ursprünglichen oder Gang = Gebirges, weil es gleichsam den Grund der Flößgebirge ausmacht.

Grund = Gerechtigkeit, Fr. Justice foncière, die Gerichtbarkeit, welche dem Grunde und Boden anflebet, mit dem Eigenthume des Grundes und Bodens verbunden ist; die niedere Gerichtbarkeit, im Gegensatz der höhern oder peinlichen. Siehe das Folgende.

Grund = Gericht. 1. In einigen oberdeutschen Gegenden, besonders in Oestreich und am Oberrheine wird die Grundgerechtigkeit im Plural, ohne Singular, die Grundgerichte genannt, d. i. die niedere Gerichtbarkeit, in Ober- und Niedersachsen die Erbgerichte, weil sie auf einem jeden freyen Erbgute haftet; im mittlern Lat. *Justitia foufferia, fundicaria*.

2. In andern Gegenden, ein Gericht, welches die Feld- und Ackerstreitigkeiten untersucht und entscheidet; in einigen Gegenden auch das Eigengericht, vermuthlich weil es über das Eigenthum im Felde erkennet. Siehe Feld = Gericht.

Grund = Gesetz, *Lex fundamentalis*, ein Gesetz, welches den Grund, d. i. die Bestimmung der Verfassung eines Staates enthält, woraus alle übrigen Gesetze herfließen. Reichsgrundgesetze, Verträge zwischen dem Haupte und den Gliedern eines Reiches, worin dessen Verfassung und Regierungsform bestimmt wird.

Grund = Gräberlohn, siehe oben, S. 274, fgg.

Grund = Graben, siehe oben, S. 256, fgg.





Erde auf ihr ruhenden Hauptmauern oder Hauptwänden, deren Bestand von der Stärke der Grundmauer herrührt. Siehe Grund-Bau.

Grund-Meißel der Formschneider; siehe Th. XIV, S. 492.

Grund-Obrigkeit, die niedere Obrigkeit; s. Grund-Herr.

Grund-Pfahl, ein Pfahl, welcher in den Grund geschlagen wird. In der Baukunst sind es Pfähle, welche in morastigem oder weichem Erdboden geschlagen werden, den Grund eines Gebäudes darauf zu legen. Auch im Deichbaue hat man Grundpfähle, welche ein Schlengenwerk im Grunde befestigen. Siehe Pfahl und Rost.

Grund-Rebe, im Weinbaue, Reben oder Sprossen, welche die Thau- oder Wassermurzeln treiben, und auch Wasserreben genannt werden. Siehe Wein-Stock.

In einigen oberdeutschen Gegenden führt der Erd-Epheu, *Glecoma hederacea* Linn. diesen Namen; siehe Gundermann.

Grund-Recht. 1. Dasjenige Recht, welches aus dem Eigenthume eines Grundes oder Bodens entspringt; die Grundgerechtigkeit, *Dominium directum*. 2. Das Recht, auf eines andern Grund und Boden gegen einen gewissen Grundzins etwas zu bauen, zu pflanzen oder zu setzen, welches auch das Platz-Recht genannt wird.

Grund-Rinne, siehe Düker.

Grund-Riß, ein Riß, welcher die Eintheilung eines Places im Grunde zeigt, oder welcher zeigt, was für einen Raum eine Sache nach ihren Theilen auf dem Erdboden einnimmt; Gr. und Lat. *ichnographia*, Jr. Plan.

Grund-Ruhr, in einigen besonders niedersächsischen Gegenden, die Strandung, weil sie erfolgt, wenn ein Schiff

Schiff den Grund berührt, Nieders. Grundrönnige; imgleichen das Strandrecht, welches auch das Grundruhrrecht, Nieders. Rörricht, genannt wird. In weiterer Bedeutung wurden ehemals auch in Niedersachsen solche Fälle zur Grundruhr gerechnet, wenn z. E. ein Wagen auf dem festen Lande umfiel, oder einige Güter davon fielen u. s. f. weil sie alsdann den Grund und Boden des Landesherren berührten. Siehe Strand: Recht.

Grund: Säule, eine Säule, so fern sie den Grund eines Gebäudes ausmacht, oder so fern ein Gebäude entweder ganz, oder doch einem großen Theile nach, auf ihr ruhet, doch nur zuweilen in figürlichem Verstande. Gerechtigkeit und Frömmigkeit sind die Grundsäulen der Wohlfahrt eines Staates.

Grund: Sauer, bey den Bäckern; siehe Sauerteig.

Grund: Schoß, Sundschoss, in einigen Gegenden, z. B. in der Mark Brandenburg, derjenige Schoß, welcher in den Städten von den Grundstücken oder liegenden Gründen gegeben wird, und bereits im 15ten Jahrhunderte eingeführt wurde; zum Unterschiede von dem Vorschosse, der von dem Vermögen entrichtet wird.

Das Wort Sundschoss leitet man gemeinlich von Pfund her, weil man damals die Geldsummen nach Schocken und Pfunden berechnete, und will es daher auch Pfundschoß geschrieben wissen. Allein, da Sund und Sond im Oberdeutschen nicht selten von einem Grundstücke gebraucht wird, aus dem Lat. Fundus, dieser Schoß auch ausdrücklich Grundschoss genannt wird, so ist es glaublicher, daß diese Benennung daher stammt.

Grund: Schreiber, siehe Grund: Buch.

Grund: Schwelle, siehe unter Schwelle.

Grund: Sitz des Sattels; siehe Sattel.

Grund: Stein. 1. Derjenige Stein, welcher den Grund eines andern Dinges ausmacht, worauf dasselbe ruhet, und von ihm seine Festigkeit erhält. In die-

diesem Verstande wird das unterste und größte Glied des Fußgesimses eines Säulenstuhles, welches bey dem Vitruv Quadra, Fr. Patin, Socle, Zocle, Ital. Socco, und bey den Werkleuten die Platte heißt, von Einigen der Grundstein genannt.

2. Der erste Stein, welcher in den Grund oder zum Grunde eines Gebäudes gelegt wird, welches bey großen öffentlichen Gebäuden gemeiniglich mit ziemlichem Gepränge und besondern Feyerlichkeiten geschieht. Der Landesherr, oder statt seiner eine vornehme Person, erhebt sich mit einem ansehnlichen Gefolge an den Ort; es wird eine Andacht darüber gehalten, und alsdenn der Stein, welcher geschicklich zugerichtet ist, von der Hauptperson an seine Stelle gerückt, eine Denk. Schrift in Kupfer oder Bley, sammt einigen Denk. Münzen darzu gelegt, und etliche Kellen voll Kalk darauf geworfen. Von solchem Gebrauche hat C. Ancillon eine gelehrte Abhandlung geschrieben.

3. Im Bergbaue wird eine grobe sandige Steinart, welche mit vielem Quarze durchmenget ist, Grundstein genannt, vermuthlich, weil sie andern Steinarten gleichsam zum Grunde dient.

Grund = Stoff, die kleinsten Substanzen, woraus ein Körper besteht; der Urstoff. Die Erde ist eine von den Grundstoffen, welche als ein wesentlicher Theil zu allen Körpern kommen. In weiterer Bedeutung zuweilen auch die ersten, vornehmsten Theile eines Dinges, worin alle übrige gegründet sind.

Grund = Stück. 1. Bey einigen neuern Schriftstellern, wie das vorige, die einfachen Theile zu bezeichnen, woraus die Körper bestehen. Noch mehr aber, 2. ein unbewegliches Gut, es sey ein Haus, oder ein Acker, ein Teich, eine Wiese, ein Garten u. s. f. Siehe Grund 4.

Grund = Suppe, im gem. Leben, der dicke schlammige Bodensatz eines flüssigen Körpers; Fr. Fondrilles, Lic.

288 Grund-Wage. Grundhöfer Sauerbrunnen.

Lie. In der Seefahrt ist es dasjenige trübe Wasser, welches sich unten in dem Schiffe sammelt, und auch die Grundbrühe, *L. Nautea, Sentina, Fr. Sentine*, heißt, und welches, wenn es nicht bey Zeiten herausgeschaffet wird, nicht allein einen übeln Geruch verursacht, sondern auch dem Schiffe selbst Schaden zufügen kann.

Grund-Wage, siehe Wasser-Wage.

Grund-Wasser, siehe unter Wasser.

Grund-Werk, heißt bey einer Wassermühle derjenige Canal, durch welchen das Wasser auf die Mühle in das Gerinne gelassen wird.

Grund-Zahl, siehe Zahl.

Grund-Zapfen, der Zapfen nahe am Grunde eines Teiches, vermittelt dessen das Wasser aus demselben abgelassen wird.

Grund-Zehend, siehe unter Zehend.

Grund-Zins, siehe unter Zins.

Grundhöfer Sauerbrunnen, ein Stahl- oder martialischer Trink- und Badebrunnen, welcher in dem Fürstenthume Meiningen, bey der wegen ihrer schönen und alten Salzwerke berühmten Stadt Salzungen, jenseit der Werra, auf dem so genannten Grundhof entspringt.

Historisch: physicalische Nachricht von einem Stahl- oder martialischen Trink- und Badebrunnen des Fürstenthums Meiningen bey der Stadt Salzungen, der Grundhöfer Sauerbrunn genannt, worin dessen No. 1751 geschehene Entdeckung, Einfassung, mineralischer Gehalt, die dader entstehende Wirkungen, und der innerliche und äußerliche Gebrauch dieses mineralischen Wassers mit und ohne Milch in Trink- und Badeuren, benebst der dazu gehörigen Diät, und was er bereits für Curen gethan hat, Gott zu Ehren und allen Kranken zum Besten gründlich beschrieben wird, von Joh. Carl Hoffmann. Eisenach 1754, 8. 7 und ein halb Bogen.

J. S. Zückert systemat. Beschreib. der Gesundbrunnen und Bäder Deutschlands, Berl. und L. 1768, gr. 4. S. 273, f.

Grund-

Grunzen (*), ist zwar das Frequentativum von greinen, zugleich aber eine Nachahmung des dadurch verursachten Schalles. Es wird im g. L. eigentlich von dem ähnlichen Laute der Schweine gebraucht, welcher im Griech. durch γρῦνεν, im Lat. durch grunnire, im Franz. durch grogner und gronder ausgedrückt wird. Figürlich wird es im Oberdeutschen auch für murren, brummen gebraucht.

Gruppe, (die) aus dem Franz. Groupe, und dieß aus dem Ital. Groppo, eine Zusammensetzung, Zusammenstellung oder Vereinigung mehrerer zusammen gehörigen einzelnen Gegenstände in Eine Masse, so daß die Gegenstände, die man sonst einzeln als für sich bestehende Dinge gesehen oder bemerkt haben würde, durch diese Zusammensetzung als Theile eines größern Ganzen erscheinen, die das Auge nunmehr auf einmal zusammen faßt. Daher gruppiren, als ein Activum, Fr. grouper, mehrere Figuren in Eine Masse oder in einen Haufen zusammen ordnen, um eine Handlung vorzustellen. Dieser Künstler weiß seine Figuren sehr wohl zu gruppiren, Fr. cet Artiste groupe bien ses figures. Auch als ein Neutrum, in einer Gruppe beisammen stehen. Diese Früchte gruppiren schön zusammen, diese Früchte bilden mit einander eine artige Gruppe; ces fruits groupent bien ensemble.

Ehe-

(*) So fern greinen, grannen, in einigen oberdeutschen Gegenden noch jetzt murren und heulen bedeutet, ist grunzen schon bey dem Otfried sowohl murren, als auch weinen; runezen aber bedeutet bey dem Notker murren, (siehe Rannen) im mittlern Lat. groussare. Grunni ist bey dem Otfried Elend, und Grun, die Klage, das Winseln. Im Wendischen bedeutet hromim ich grunze, so wie man ehemals auch im Deutschen grumen und grummeln im ähnlichen Verstande brauchte. Sich grunzen, heißt im Mecklenb. sich grämen. Siehe: Greinen.

Ehedem druckte man diesen Begriff im Deutschen durch Klump aus; weil es aber zu niedrig schien, so führte man statt dessen dieses ausländische Wort ein.

Das Nieders. Gruppe, eine kleine Grube, Grütpe, ein schmaler Wassergraben, und gruppen, solche Gräben machen, gehört nicht hierher, sondern zu graben.

Das Wort Gruppe ist bis jetzt nur in den zeichnenden Künsten aufgenommen, ob gleich die Sache selbst, die es ausdrückt, allen Künsten gemein ist. Nicht jede Vereinigung der Theile in ein Ganzes ist eine Gruppe, (der menschliche Körper ist ein aus vielen vereinigten Theilen zusammen gesetztes Ganzes, aber keine Gruppe,) sondern die, da jeder Theil schon für sich etwas Ganzes seyn könnte. Das Ganze ist ein System, oder eine Masse von Theilen, deren keiner für sich etwas Ganzes wäre; die Gruppe ist ein großes Ganzes aus kleinen Ganzen zusammen gesetzt. Ein solches Ganzes ist z. B. eine Weintraube; jede Beere für sich betrachtet, ist etwas Ganzes, nämlich ein runder Körper; diese Beeren auf einem Tische zerstreuet, machen nicht einen, sondern viele Körper aus; aber in eine Traube vereinigt, werden sie zu einer Gruppe, und dadurch zu einem Ganzen, welches seine Form hat, und nun auf einmahl als ein einziges System gefaßt werden kann. Der Historienmaler, der zu Vorstellung seiner Geschichte mehrere Personen oder Figuren zu zeichnen hat, stellt sie nicht einzeln oder zerstreuet, eine hier, die andere dort, vor, sondern vereinigt deren etliche hier, andere an einer andern Stelle, in eine Masse oder in einen Klumpen zusammen; und wenn er die Sachen so geordnet hat, so sagt man: er habe Gruppen gemacht, oder die Figuren gruppirt.

Gruppen von Bäumen in Lustgärten, siehe Th. XVI, S. 235.

Gruppen von Statuen in Lustgärten, siehe eb. das. S. 270, f.

Grupz

Gruppe, oder Groppe, nennen auch einige den Hintertheil des Rückens, und das Kreuz, über den Lenden eines Pferdes oder andern Thieres, nach dem Franz. Croupe. Siehe Kreuz.

Grus, siehe Kranich.

Grus, (der) in einigen Gegenden, besonders Nieder-Sachsens, für Graus, d. i. Schutt, grob zermalmte und mit Lehm oder Kalk vermischte Steine u. s. f. Im Poln. Gruz. Auch der Gries oder grobkörnige Sand, wird so wie das Griesig, oder was in den Bienenstöcken auf den Boden fällt, in einigen Gegenden Grus genannt.

Gruse, (die) in einigen Gegenden, besonders Nieder-Deutschlandes, grünes Gras, Rasen, die grüne Saat, die Grüne. Die Hasen in der Gruse schießen, in der grünen Saat. Daher grusicht, dem Grase an Geschmacke ähnlich. Der braune Kohl schmeckt grusicht, wenn die grüne Brühe nicht abgegossen worden. Es stammt von Gras her; siehe Gras Anm.

Grusem, harter körniger Honig; s. Th. IV, S. 730.

Grusicht, siehe Gruse.

Gruß, (der) [mit einem langen u] die Anwünschung alles Guten an eine Person, bey der Begegnung, bey der Ankunft, oder auch bey der Entfernung, und die Worte, womit solches geschieht. Der Gruß des Engels Gabriel an die Jungfrau Maria, oder der englische Gruß, Luc. 1. Jemanden einen Gruß an einen andern mitgeben, ihm auftragen, den andern in seinem Nahmen zu grüßen. Einem seinen Gruß vermelden lassen, ihm seinen Gruß entbieten oder senden. Einen Gruß von jemanden ablegen, bringen. Einen Gruß bekommen. Siehe auch Grüßen.

Bei den Handwerkern ist die Gebung und Bringung des Grusses, wozu jedes Handwerk seine eigene Formeln hat, ein sehr wichtiges Stück, indem kei-

ner von einem Orte weggehen und bey einer Innung fortkommen konnte, ohne den Gruß von dem Meister und den Gesellen des Handwerkes empfangen zu haben. Siehe Handwerks-Gruß.

Gruß-Zeit, bey den Jägern, diejenige Zeit, da das Wild geschonet wird, welches sowohl in der Setzzeit und Vogelbrut, als auch zur Brunstzeit geschieht; die Sägezeit, geschlossene Zeit.

Die Bedeutung des Wortes Gruß in dieser Zusammensetzung ist dunkel.

Grutiae ius, die Flossgerechtigkeit, das Flossrecht; siehe Th. XIV, S. 302.

Grygallus Gesn. siehe Griegel-Zahn.

Grylle, siehe Grille.

Gryllotalpa, siehe Reit-Wurm.

Gryphus, Gryps; siehe Greif.

Guajacum, siehe Franzosen-Holz.

Guajava, siehe Guayava.

Guainier, Siliquaster *Cercis* Linn. siehe Judas-Baum.

Guanabanus, Flaschenbaum; siehe Th. II, S. 196.

Guanin, ein gewisses Metall, welches aus Gold, Silber und Kupfer besteht. Unter 32 Theilen desselben, halten 18 Gold, 6 Silber, und 8 Kupfer. Vor Zeiten waren Bergwerke von diesem Metalle in der Insel St. Domingo; seitdem aber die natürlichen Einwohner dieser Insel von den Spaniern ausgerottet worden, ist die Kenntniß desselben gänzlich verloren gegangen.

Guardein, siehe Wardein.

Guardian, aus dem mittlern Lat. *Guardianus*, in den Franziskaner-Klöstern, der Vorgesetzte eines Klosters, der bey andern Orden Abt, Superior, Prior u. s. f. genannt wird.

Guayava, Guajava, Guava, Gojava, Cujava-Baum, Fr. *Goyavier*, *Guayavier*, *Psidium* Linn. ein Pflanzengeschlecht mit vielen dem Blumenkelche in einem Ringe einverleibten Staubfäden und einem Staub-
Wege,

Wege, deren Blumenkelch auf dem Fruchtknoten sitzt, und in 5 Abschnitte zerspalten ist, deren Blumenkrone aus 5 Blättchen besteht, und deren Beere nur eine Zelle, und in dieser viele Samen hat. Linné führt nur zwei Arten an.

1. Cujavabaum mit birnförmiger Frucht, Cujababirnbaum; weiße süße Cujave, *Cujavus domestica Rumph.* *Guayava alba dulcis Commel. & Merian.* *Guajava foliorum angulis quadrangulis, fructu oblongo Trew & Ehret.* *Guajavos fructu pallido dulci Burm.* *Psidium pyriferum, foliis lineatis obrusiusculis, pedunculis vnifloris Linn.* Fr. Goyavier domestique, Poirier des Indes, ist in beyden Indien zu Hause. Der Stamm ist viereckig, und wird in seinem Vaterlande so dick als ein Mannsschenkel, und 20, auch mehrere, in Europa aber selten über 7 Fuß hoch. Die Blätter haben viereckige Winkel. Aus dem Hauptstamme ragen verschiedene große Aehren hervor, welche am Gipfel mit Träubchen gelber herabhängender Blüthen bedeckt sind. Die Frucht, welche von den Holländern Granatbirn genannt wird, hat die Gestalt und Größe einer mittelmäßigen Birn, nur ist sie auf ihrer Oberfläche höckerig, und nach dem Stiele zu etwas dicker, als unsere Birnen. Anfangs ist sie grasgrün und rund, wenn sie aber vollkommen reif ist, gelbgrün oder citronengelb, und länglich. Inwendig ist sie mit einem weißlichen oder hellgelben süßen Fleische angefüllt, welches wie Erdbeeren schmeckt, und wie Heu riecht, welchen Geruch diejenigen lange im Munde behalten, die sie genießen. In diesem Fleische liegen viele eckige Kerne. Sie ist sehr angenehm zu essen, und wird daher roh und gekocht genossen; nur muß man nicht zu viel davon auf einmahl essen, weil sie wegen ihrer zusammen ziehenden Kraft gern Verstopfung, und wenn ihre Samen mit ihren scharfen und ungleichen Ecken zugleich verschlungen werden,

in den Gedärmen, und besonders in dem Mastdarne, große Schmerzen und zuweilen gar einen Blutfluß erregt.

2. Cujavabaum mit apfelförmiger Frucht; Cujavaapfelbaum; weiße saure Cujave, Cujava Utan *Rumph.* *Cujavus agrestis Rumph. & Merian.* *Guajava alba acida fructu rotundiore Pluk.* *Guajava pomifera indica, pomis rotundis Bauh.* *Psidium pomiferum, foliis lineatis acuminatis, pedunculis trifloris Linn.* Fr. Grayavier sauvage, Guayave des Américains, Holl. Bosch-Guajaveboom, wohnt gleichfalls in beiden Indien. Die Frucht ist rund, weiß und sauber, und wird nur von dem gemeinen Volke gespeiset.

Man findet die Cujavabäume zuweilen in unsern Gärten. Sie werden aus dem Samen auf dem Mistbeete erzogen, und, wenn sie aufgegangen sind, in kleine, mit leichter, doch fetter Erde angefüllte Töpfe verpflanzt, und diese wieder in das Mistbeet eingegraben; doch muß man ihnen die freye Luft nicht ganz benehmen, sonst überwachsen sie sich und gehen leicht ein. Gegen den Herbst setzt man die Töpfe in das Glashaus, und räumt ihnen einen mäßig warmen Platz ein. Sie wollen im Winter öfters, aber wenig auf einmal, begossen seyn. Auch im Sommer bleiben sie im Glashause stehen, doch so, daß sie durch die Fenster einige Luft genießen. Hält man die Stämmchen zu kühl, werden sie weder Blumen noch Früchte tragen; wenn man sie aber gehörig wartet, werden sie leicht im dritten Jahre blühen.

Gubener Bier, siehe Th. V, S. 24.

Gubst, (die) ben einigen das Weibchen, oder die Geiß des Steinbockes, welche andere die Jesche nennen. Siehe Steinbock.

Guck = Fenster, siehe Gucker.

Guck-Rübe, eine Art langer Rüben, welche in den Brachfeldern Englands und der Niederlande wächst; *Rapa sativa oblonga* Linn. Siehe Rübe.

Gucken (*), wird im g. L. und in der vertraulichen Sprechart für sehen gebraucht, so fern solches die Augen auf etwas richten, es gewahr zu werden suchen, bedeutet. Nach etwas gucken. In das Buch gucken. So auch in den Zusammensetzungen angucken, aufgucken, begucken, sich umgucken u. s. f.

Gucker. 1. Eine Person, welche gucket, d. i. nach etwas sieht; doch nur in der Zusammensetzung **Stern-Gucker**.

2. Ein Werkzeug, wodurch man guckt. So wird ein Augenglas, ein kleines Perspectiv, im g. L. ein **Gucker**, ein Taschenguckerchen, ein Operngucker genannt. Auch ein, entweder in einem größern Fenster, oder an einer Thüre angebrachtes kleines Fenster, um vermittelst desselben zu beobachten, was außer dem Hause oder einem Gemache vorgeht, ein **Guck-Fenster**, ein **Schößchen**, heißt im g. L. ein **Gucker**, ein **Guckerlein**, im Oberd. ein **Guzerlein**, von guzen, gucken; Fr. Guicher.

Guckguck (**), ein Waldvogel von der Größe einer Turteltaube, nur von einem längern und geschlankern Leibe, der auf dem schwärzlichen Schwanze weiße Flecken hat, und den Namen von seinem bekannten Geschreye

4

(*) Im Oberdeutschen auch guggen, gaucken, guzen, bey einigen Hochdeutschen kucken, im Nieders. kiken, im Dän. kige, im Schwed. kika, koka, im Schottl. keyke, kyke, im Ir. kighim, im Isländ. giagalt.

(**) Im Oberd. Guggauch, Guggen, Gauch, im Nieders. und bey den hochdeutschen Niedersachsen Zuck, im Dän. Kuckuk, Giog, Rikmand, im Schwed. Gök, im Isländ. Gaukr, im Norweg. Gög, im Angels. Gaec, Geac, im Engl. Gawk, Cockow, im Franz. Coucou, im Böhm. Kukacza, im Poln. Kukulka, im Lat. Cuculus, im Griech. κουκου, alle als eine Nachahmung seines eigenthümlichen Geschreyes.

schrene führt. Der Guckguck ruft seinen eigenen Namen aus, sagt man von jemanden, der an andern Fehler tadelt, die er doch selbst an sich hat. Bey dem großen Haufen ist der Guckguck oft eine feine und versteckte Benennung des Teufels. Daß dich der Guckguck!

Es gibt verschiedene Arten dieses Vogels, von denen ich aber nur den gemeinen europäischen Guckguck, *Cuculus vulgaris* Klein *Cuculus canorus* Linn. beschreiben werde. Das Männchen ist am Kopfe, Kehle und Hals, bis auf das Brustbein, aschgrau; am Rücken bis auf den Schwanz ebenfalls aschblau, nur etwas dunkler. Die vordersten sechs langen Schwingfedern haben am Bauche der Fahne schneeweiße Querstreifen; die übrigen Schwingen sind alle einfarbig und schwärzlich. Im Schwanze sind die äußersten Federn kürzer, als die mittlern; er ist schwärzlich, und dessen Federn sind längst dem Kiele und am Zuvendigen der Fahne mit schneeweißen Lüpfeln versehen. Die Federn an der Brust sind weißlich, mit schwarzen Querstrichen einige Mahl durchzogen; die Federn unter dem Schwanze durchaus dunkelweiß. Der Schnabel ist vorn schwärzlich, nach dem Kopfe zu aber bläulich und gelb. Die Augen sind groß, mit gelben Zirkeln um den Stern; die Klauen an den Füßen nicht krumm und scharf, sondern wie bey den Tauben. Die Luft-Röhre ist an der Stelle, wo sie sich an der Lunge spaltet, weiter und mehr ausgehöhlt, als bey andern Vögeln. Vielleicht dient dies dem Vogel zu seiner starken Stimme. Das Weibchen des Guckgucks ist auf dem Rücken, Kopf, Hals und Flügeln schwarzbraun. Alle Federn, sowohl lange als kurze, sind verschiedene Mahle mit röthlichen Streifen in die Quere durchzogen; und weil die Enden oder Spitzen der Federn auch mit dieser Farbe eingefast sind, so scheint der Vogel mehr roth, als dunkel- oder schwarzbraun, zu seyn.

Ge.

Gegen den Bürzel ist er durchaus hellbraun, oder röthlich. Der Schwanz hat, wie bey dem Männchen, nur zehn Federn, ist am Grunde dunkelbraun, die Querstreifen und Flecken aber hellbraun und röthlich; am Kiele herunter sind weiße Flecken. Brust und Bauch, wie bey dem Männchen; aber die Gabel- oder Tragsfedern unter dem Schwanze sind mit Schwarz bezeichnet, die bey dem Männchen weiß ausfallen. Der Augenstern hat einen gelben Zirkel; die Füße wachs-gelb; der Schnabel wie bey dem Männchen. Diese Verschiedenheit bey dem Männchen und Weibchen kann vielleicht Ursache seyn, daß Einige eine Art rother europäischer Guckgucke angeben.

Man hat von dem Guckguck die irrige Meinung, daß er sich nach Johannis in einen Raubvogel verwandle, und den Sperbern nahe komme, wozu die Veränderung seiner Farben Anlaß gegeben hat. Es ist aber schwerlich zu glauben, daß derselbe, da er in seiner Jugend mit Erdwürmern gefüttert wird, seine Natur verändere, Fleisch zu fressen, und hernach ein Raubvogel zu werden, besonders wenn man seine Füße, Schnabel, Farbe und Lebensart betrachtet. Er verändert niemahls seinen geraden taubenartigen Schnabel in einen krummen Raubvogelschnabel, so wenig als seine Füße, die dem Wachsthume nach ebenfalls den Turteltaubensfüßen mehr ähnlich sind, als Raubvogel-Klauen. Wenn er aus dem Neste fliehet, welches gemeiniglich im Julius geschieht, sieht er ganz schwärzlich und nur wenig gesperbert aus. In dieser Zeit, bis in den September, da er fortzieht, und sich vorher mauset, nimmt er völlig die roth- und schwarzstreifige Farbe des Kittelgeyers an sich, in welcher Gestalt er fortzieht, und in dem folgenden Frühlinge bey seiner Ankunft die ordentliche Guckgucksfarbe mitbringt, nämlich lichtgrau in grau schattiert und gesperbert. Er raubt auch niemahls etwas, außer daß er andern

kleinen Vögeln, der Zippe, der Bachstelze, der Grasmücke 2c. die Eyer ausfällt.

Daß der Guckguck unbillig unter die Raubvögel gerechnet werde, s. das 77 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, Col. 1221, fgg.

Gedanken über den Kuckuck, die ich neulich im Traume hatte, (in so fern dieser Vogel ein Engel im Frühling, und ein Barbar im Herbst ist,) st. im 43 St. der Hannov. Beytr. 3. B. u. Vergn. a. d. J. 1760.

Nach seinem Magen zu urtheilen, kommt er den fleischfressenden Vögeln näher, als denen, die sich von Körnern nähren. Denn sein Magen besteht aus einer Haut, oder er ist vielmehr ein häutiger Sack, der seine fleischichte starke Wurzeln hat, wie man ihn an den Raubvögeln gewöhnlicher Maßen findet. Seinem Aufenthalte nach, ist er ein Zugvogel. Denn nach der Sommerszeit begibt er sich wieder hinweg, zieht nach wärmern Ländern, und kommt im Frühjahr im April oder May wieder (daher er im Niedersächsischen auch Mayvogel genannt wird,) leget alsdenn in die Nester der kleinern Vögel, vornehmlich der Grasmücken, Finken 2c. in jedes nur ein einziges ziemlich kleines Ey, welches die fremde Mutter ausbrütet, füttert und aufzieht. Die Eyer sind ungefähr so groß, wie des Kernbeißers seine; am Grunde ganz grau, über hell aschfarbig, durchaus mit bläulichen Puncten und Strichelchen, auch andern Flecken, am meisten nach dem stumpfen Ende zu besprenkt.

Nach des Herissant Meinung, ist dem Guckguck wegen der Lage seiner Eingeweide, nach dem Hrn. von Haller aber wegen der Gefräßigkeit, die von dem großen Magen abhängt, das Brüten unmöglich. Bey allen andern Vögeln sitzt ihr harter Magen oben nach dem Rücken zu, und die weichern Eingeweide liegen unten. Der Bau ihres Unterleibes ist daher sehr bequem, ihre Eyer sanft zu bedecken, zu erwärmen und auszubrüten. Nur dem Guckguck fehlt diese innere Einrichtung. Sein harter Magen liegt unten, und daher ist er ungeschickt zur Ausbrütung seiner Eyer, die er damit vielleicht erdrücken würde. Daher legte ihm der Schöpfer den Trieb bey, seine Eyer

Eier in das Nest eines andern Vogels, sonderlich einer kleinen Grazmücke, zu legen, um sie von derselben ausbrüten zu lassen. Diese Vögel vermehren sich ohnedies hinlänglich, wenn gleich Eine Brut derselben verloren geht; und da er ein kleinerer Vogel, als derjenige ist, der sich in den Genuß seiner Rechte eindringt: so stehen die jungen Guckgucke, die der Grazmücke bald zu groß werden, um so weniger in Gefahr, von ihr gemißhandelt, vielmehr, wo nicht aus Liebe, doch vielleicht aus Furcht oder Vorsicht, weiter erzogen zu werden.

Dissertation anatomique sur les organes de la digestion de l'oiseau appelé Coucou, par Mr. HE'RISSANT, st. in den Memoir. de l'Acad. de Par. a. d. J. 1752, à Par. 1756, 4. S. 417 — 423, n. 3 R. T.

Von Ausheckung des Kuckucks, st. im 29 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1776, Col. 1575, f.

Bepläufige Gedanken über vorstehende Abhandlung, st. im 8 St. ders. v. J. 1757, Col. 121, fgg.

Bar. Carl Wilh. Cederhielm Anmerkung vom Kuckuckseie, st. im 3 B. der übers. Abhandl. der Kön. schwed. Akad. d. Wiss. a. d. J. 1741, S. 79 — 81.

Warum das Weibchen des Kuckucks ihre Jungen durch andere Vögel ausbrüten und aufzuziehen läßt, aus Univ. Magaz. 1766, July, S. 16 übers. st. im 1 St. des 2 B. des neuen Brem. Magaz. 1767, 8. S. 102 — 105; und im 20 St. des 6 Th. der neuen Auszüge 2c. Jsf. und Mannh. 1767, 8. S. 305 — 307.

Warum der Kuckuck die Ausbrütung seiner Eier und die Fütterung seiner Jungen, andern und zwar kleinern Vögeln überlasse, ohne sich selbst ein Nest zu bauen und für seine Jungen Sorge zu tragen? st. im 52 St. des Alt. gel. Merc. a. d. J. 1767, S. 409, f.; im 4 St. des IV B. des Berl. Magaz. S. 377 — 399; und im 27 St. der Hamb. gemeinnütz. Nachr. 2c. v. J. 1768, S. 115, f.

Bei dieser Gelegenheit haben viele Alte und Neuere vorgegeben, der junge Guckguck fresse, wenn er etwas heran gewachsen ist, seine Pflegemutter, den kleinen Vogel nämlich, der ihn ausgebrütet, und bis dahin aufgezogen hat. Er soll also ein Bild undankbarer Kinder gegen ihre Aeltern seyn, und die Undankbarkeit des Guckgucks ist zum allgemeinen Sprichwort geworden. Allein, diese Thathandlung, welche nicht die mindeste zuverlässige Beobachtung für sich hat, ist unstreitig eine Erdichtung. Denn an sich ist der Guckguck nicht zum Raube anderer kleinen Vögel geneigt,
am

am wenigsten, daß er es thun sollte, wenn er noch klein und ohne erforderliche Stärke ist.

Des Hrn. Klein Beobachtung scheint die ganze Sache aufzuklären. Es erzählt nämlich Derselbe in der Vorbereitung zur Vögelhist. S. 56, daß er in seiner Jugend in dem Garten seines Vaters das Ey eines Guckgucks in dem Neste einer anmuthig singenden Grasmücke angetroffen. Als der junge Guckguck ausgebrütet und etwas befiedert war, setzte er ihn, sammt dem Neste, in einen mäßigen hölzernen Käsich, und ließ diesen an demselben Orte im Garten stehen. Am einem Morgen bald darnach fand er die Grasmücke zwischen den Sprossen stecken, und der Guckguck hatte ihren Kopf und Hals im Rachen, und schluckte beständig daran, konnte aber den Vogel nicht durch die Sprossen in den Käsich ziehen, weil der Körper nicht durchging. Er urtheilt hierüber ganz recht. Wenn der Guckguck von den kleinen Vögeln gefüttert wird, die ihm den Schnabel und Kopf in sein weites Maul stecken, so geschieht es bisweilen, daß er, aus Freßbegierde, den kleinen Kopf der Pflegemutter mit ergreift, und ihn, wie das andere Futter, hinterschlingen will. Wenn die kleinen Vögel frey, und nicht eingeklemmt sind, wie hier die Grasmücke, und den Kopf nicht etwann zu tief in des jungen Guckgucks Rachen gebracht haben, so wird ein solches Verschlucken schwerlich statt haben. Denn sie helfen sich sicherlich heraus, und der Guckguck, der in seinem Halse und Schnabel nichts Bewaffnetes hat, muß nachgeben. Indessen mögen gar wohl Fälle vorkommen, da auf diese Weise ein kleiner Vogel vom Guckguck umgebracht wird.

Die Landleute pflegen auf das Geschrey des Guckgucks, einige aus Aberglauben, andere aus verschiedenen Wahrnehmungen, welche natürliche Folgen haben, Achtung zu geben. Gemeiniglich ist er der Bauern Kalender, weil sich, wenn er in den Gärten gehört wird, insgemein das Wetter ändert.

Wenn der Guckguck spät nach Johannis, wider die Gewohnheit, ruft, so wollen alte Landleute daraus theure Zeit mutmaßen. Wenn dieses trifft, so kann ein natürlicher Zusammenhang dieser seyn: Der Guckguck schreyet bey warmem und trockenem Wetter, welches spät nach Johannis ausfällt. Auf einen trocknen und heißen Sommer folgt oft ein kalter Herbst

Herbst und frühe Kälte im Winter, viel Nässe, und eine diesen Erfolgen ähnliche Bitterung, die den künftigen Saaten wohl nachtheilig seyn kann. Darneben ist ein trockner heißer Sommer manchen Früchten in Gärten und auf Wiesen nachtheilig. Endlich ist auch die Trockenheit und warme Bitterung des Sommers eine Veranlassung zu den Mäuseherbergen in der Erde. Und so können manche Umstände bey dem späten Guckgucksrufen zusammen kommen, die einer künftigen guten Aernde gleich bey dem Einsäen und Aufgehen hinderlich sind.

36 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1776, S. 288.

Der Guckguck hat seinen Aufenthalt gemeiniglich in dicken Wäldern, hohlen Weidenköpfen oder andern abgehauenen Bäumen, oder in Felsen, oder an Gestaden der Flüsse, und in den Löchern der Erde. Seine Nahrung besteht in Raupen und Würmern.

Man pflegt zwar hier zu Lande diese Vögel nicht zu essen, und hält sie, wie die h. Schrift sie auch dafür erklärt, für unrein; doch meinen etliche Schriftsteller, daß das Fleisch der jungen Guckgucke, die erst aus ihrem Neste geflogen, und außer demselben noch keine Speise genossen, aller andern Vögel Fleisch an gutem Geschmacke übertreffe. Weil daher Einige von dem Guckguck eine Delicatesse zu speisen machen, so ist man darauf bedacht gewesen, wie man denselben am bequemsten fangen könne. Weil sie nun im Frühlinge, wenn sie ankommen, am besten und fett, dabey aber scheu sind, und ihnen schwer beizukommen ist, und, wie man sie auf dem Herde oder auf eine andere Weise fangen könne, bisher noch nicht bekannt ist: so hat man eine Art von Pfeiffen aus Horn oder Holz erdacht, mit welchen man ihren Ruf angeben kann, und wodurch sie sich leicht hintergehen lassen, und welche eben deswegen gleichfalls Guckguck oder Guckgucks-Pfeiffe genannt wird. Man pflegt sie auf folgende Art zu verfertigen. Es wird von Horn ein Ende genommen, $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, und inwendig die Weite, daß sie quer über $1\frac{1}{4}$ Zoll habe, wird rund abgedrehet, und
an

an beyden Enden ein Boden darein gemacht. Oben an dem einen Ende wird ein längliches Loch, wie an einer Flöte, gemacht, am andern Boden aber ein rundes Loch, doch so groß, daß es vom Auf- und Zuhalten des Loches den Ton des Guckgucks bekomme. Damit stellet man sich in der Gegend, wo der Guckguck ruft, hin, und antwortet ihm mit dieser Pfeiffe. Er kommt hierauf gar bald geflogen, da man denn zum Schießen fertig seyn muß, weil er nicht lange wartet. Auf diese Art kann man ihrer viele schießen.

Man kann vermittelst dieser Pfeiffe nicht nur den Ton und Ruf des Guckgucks angeben, wenn man ordentlich darein bläset, sondern es lassen sich auch die vornehmsten Arten des Wild-Geschreyes darauf nachmachen, wenn man es geschickt zu wenden und zu regieren weiß. Siehe auch den Art. Wildruf-Dreher.

Ehedem gebrauchte man auch den Guckguck in der Medicin. Man verbrannte denselben zu Asche, und gab davon, wider den Stein, Magenschmerzen &c. dem Patienten zu $1\frac{1}{2}$ Quent auf einmahl ein. Eben diese Asche diente auch wider die Epilepsie, in Fiebern und andern Krankheiten. Der Guckguckskoth ward gesotten, und von denen, die von einem wütenden Hunde gebissen waren, als ein besonderes Mittel getrunken.

Physikalische Betrachtungen über den Kuckuck, st. im 12 St. des 2 Jahrg. der Bunzlauischen Monatsschr. 3. N. und Vergn. v. Mon. Dec. 1775, S. 357 — 363.

Hrn. C. N. Bock preussische Ornithologie, im 9 St. des Naturforschers, Halle 1776, gr. 8. S. 48 — 53.

Der Kuckuk, oder des Hrn. A. J. Lottingers auf eigene Erfahrung gegründete Nachrichten über die Naturgeschichte dieses wunderbaren Vogels. Aus dem Französ. übersetzt, (von Hrn. Prof. Schneider) Straßb. 1776, 8. 5 und einen halb. Bog.

In den innern Theilen von Afrika findet man eine besondere Gattung von Guckguck, dem die holländischen Colonisten den Nahmen eines Königweisers gegeben haben, weil er den Reisenden zeigt, wo wilder Honig

nig versteckt liegt. Ich werde davon im Art-Zonig-Weiser handeln.

Guckgucks-Blume, eine Benennung, 1. der *Cardamine pratensis* Linn. oder Gauchblume; siehe Th. XVI, S. 486.

2. Der Orchis, siehe Knaben-Kraut.

3. Des *Sisymbrium Nasturtium aquaticum* Linn. oder Wasserrettig; siehe unter Rettig.

4. Einer Art Lichtröschen, mit viermahl eingeschnittenen Kronblättern und einer rundlichen Frucht; **Guckgucksnägelein**, **Gauchnelke**, **Pechblume**, **Pechnägelein**, **Fleischblume**, *Lychnis plumaria sylvestris simplex* Raj. *Lychnis pratensis, flore laciniato simplici* Moris. *Lychnis Flos Cuculi, petalis quadrifidis, fructu subrotundo* Linn. Fr. Marguerite d'Espagne. Man findet sie in ganz Europa auf etwas feuchten und schattigen Wiesen wild. Den Namen Guckgucksblume hat sie vermuthlich, weil sie im May blühet, wenn sich der Guckguck wieder hören läßt. Die faserige, dauernde Wurzel treibt gemeinlich einfache, ungefähr anderthalb Fuß hohe, gestreifte, eckige Stängel, welche mit platt aufsitzenden, einander gegen über gestellten, schmalen, lanzettförmigen, an der Spitze röthlichen und am Rande umgeschlagenen Blättern umgeben, und an den Spitzen mit einigen gestielten, röthlichen oder auch weißen, einfachen oder gefüllten Blumen besetzt sind. An dem Blätter-Winkel zeigt sich öfters ein weißer Schaum, welcher von einem grünen Erdflohe dahin gelegt wird; daher auch die Pflanze den Namen Guckgucksspeichel erhalten hat. Die rothe gefüllte Spielart unterhält man in den Gärten, und vermehrt die Stöcke im Frühlinge oder Herbst durch die Wurzeln. Sie blüht in einem guten, lockern und feuchten Boden häufig; ein trocknes und heißes Erdreich verträgt sie nicht. Einige behaupten, daß diese Wiesenpflanze zum Futter tauglich;

tauge; Andere aber wollen beobachtet haben, daß das Vieh dieselbe nicht gern fresse.

Da an dem Stängel dieser Pflanze unter jedem Knoten der Blätter, hauptsächlich aber an den obersten, ein öblich-harziges Wesen befindlich ist, an welchem alle kleinere Insecten, wenn sie von ungesähr daran kriechen oder fliegen, daselbst hängen bleiben und sterben: so halte ich dafür, daß dieses Gewächs dem Viehe nicht nur nicht gesund, sondern auch schädlich sey, zumahl, wo es sehr häufig wächst. Das Vieh bekommt vielen solchen zähen Kleister mit in den Magen und in die Gedärme, welcher vermöge seiner fleberigen Eigenschaften sich an der innern Seite der Gedärme anhängen, und dem Viehe nachtheilig werden kann. Es muß auch das Vieh alles dasjenige mit fressen, was sich an diesem vegetabilischen Leim angehängt hat; und wer kann versichern, daß nicht etwas schädliches hiermit in den Magen der Thiere sollte können gebracht werden? Es scheint aber auch, als wenn das Vieh von selbst schon einen Ekel an diesem Gewächse hätte, indem man wenig davon fressen sieht.

Guckgucks-Brod, } *Acetosella*; s. Th. I, S. 266, fgg.
 Guckgucks-Klee, }
 Guckgucks-Nägelein, *Lychnis Flos Cuculi*; s. Guckgucks-Blume, No. 4.

Guckgucks-Pfeiffe, siehe oben, S. 301.

Guckgucks-Speicher, ein weißer Schaum, welcher sich in den ersten Tagen des Frühlings an verschiedenen Arten von Pflanzen und Bäumen anleget, und den der große Haufe mit dem Isidor von Sevilla für den Speichel des Guckgucks hält, weil er zu der Zeit entsteht, wenn sich dieser Vogel hören läßt, und wieder verschwindet, wenn er fortzieht; Nieders. Kukucks-Spye, in Jürland Gidgespit, in Norwegen Lappespye, Froschspeichel, sonst auch Frühlingschaum. Swammerdam hat schon bewiesen, daß dieser Schaum von den kleinen Flohheuschrecken (*Locusta Pulex*, *Cicada fusca*, *alis superioribus maculis albis*, in spuma quadam vivens, Schaumwurm,) herrührt, deren Junge, so bald sie aus dem Eie kommen, auf eine Pflanz-

Pflanze kriechen, und sich daselbst unter diesem dick'n Schaume, den sie von sich geben, verhüllen, um sich dadurch sowohl vor der Sonnenhitze, als auch vor den Spinnen zu verwahren.

Dieser Schaum, welcher sich bey den ersten schönen Tagen des Frühlings an verschiedene Arten von Pflanzen anleget, und welchen Isidor von Sevilien für den Speichel des Guckgucks hält, sieht in der That dem ausgeworfenen Speichel nicht unähnlich. Er entsteht zu der Zeit, wenn der Guckguck zu rufen anfängt, und vergeht wieder, wenn dieser wegnieht. Ja, man bemerkt so gar, daß dieser Vogel, wenn er von einem Orte zum andern fliegt, auf der Brust nicht anders röchelt, als wenn er ausspenen wollte. Wenn nun Isidor dieses für einen Catarrh gehalten hat, so kann ihm dieses leicht zu seiner Theorie Anlaß gegeben haben. Inzwischen hat schon Swammerdam entdeckt, daß dieser Schaum von einer Art Heuschrecken, und zwar aus deren Munde, käme; wiewohl dieses letztere ein Irrthum ist, indem, nach der Wahrnehmung des Poupert, diese Feuchtigkeith nicht aus dem Munde, als welcher ihnen fehlt, sondern aus dem Hintern entsteht.

Man sieht nämlich im Sommer gewisse kleine Thiere, welche die Naturkundigen, der Ähnlichkeit wegen, Flohheuschrecken nennen, weil sie sehr klein sind und wie die Flöhe springen. Ihre hintersten Beine stehen nicht höher als der Rücken, welches sie von andern Heuschrecken unterscheidet. Sie haben, wie die Flöhe, am Bauche lauter Falten, welches sie geschickt macht, sehr lebhaft, und ohne daß man eine Zeit daben unterscheiden kann, umher zu hüpfen. Mitten in dem thierischen Schaume liegt die kleine Heuschrecke, von grüner Farbe, die ihr Futter verräth, und durch die durchsichtige Haut hervor scheint. Mit der Zeit bekommt sie vier kleine Erhabenheiten auf dem Rücken, in welchen die Flügel eingeschlossen sind, welche sie einer kleinen Kröte ähnlich machen. Sie ist die einzige Gattung von Heuschrecken, die eine feste und sehr wichtige Röhre oder Stachel hat, womit sie den Saft aus den Pflanzen zieht; da hingegen alle andere uns bekannte Arten von Heuschrecken mit Mäulern, Lippen und Zähnen versehen sind, womit sie die Kräuter und selbst den Weinstock benagen. Wenn man den Schaum vorsichtig, ohne dem Thiere zu schaden, wegwischt, dringt alsobald mehr aus dem Hintern heraus, so

lange bis genug da ist, ihm wieder eine Wohnung und Schutzwehr zu verschaffen.

Diese Flobbeuschrecken legen Eier, woraus im Frühlinge andere kleine Heuschrecken kommen, welche darauf einige Zeit in einem dünnen Häutchen zu ihrer Sicherheit verhüllet liegen. Diese Hülle hat ihre Augen, Füße, Flügel und andere Theile, in welchen die damit übereinstimmenden Gliedmaßen des kleinen Thieres wie in Futteralen stecken. Wenn es aus dem Ey kriecht, sieht es wie ein kleiner weißer Wurm aus, der nicht größer als eine Nadelspize ist. Hat es hernach einige Tage den Saft aus der Pflanze, worauf es liegt, gezogen, so wird es grasgrün, und sieht alsdenn einem grünen Frosche, der auf die Bäume kriecht, und deshalb Baumfrosch (*Rana arborea*) genannt wird, ziemlich ähnlich. Ob gleich dieses Insect in einer Haut verhüllet ist, so kriecht es doch, wenn man es von dem umgebenden Schaume befreiet, schnell und dreist; hingegen springt und fliegt es nicht eher, als bis es sein Häutchen abgeworfen hat. So bald es aus dem Ey gekrochen ist, klettert es auf eine Pflanze, welche es mit dem Hintern berührt, und damit einen kleinen Tropfen einer, von Luft angefüllten, Feuchtigkeit fallen läßt. Neben den ersten Tropfen leget es nach und nach die übrigen, bis es in einen dicken Schaum ganz eingehüllet ist, in welchem es so lange bleibt, bis es ein vollkommenes Thier seiner Art geworden, oder bis es von dem Häutchen, worin es bisher eingeschlossen lag, völlig befreiet ist. Um einen Schaum hervor zu bringen, macht es sehr geschickt mit Hülfe seines Körpers einen Bogen, dessen erhabener Theil der Bauch ist; augenblicklich darauf macht es einen andern entgegen gesetzten Bogen, so, daß der Bauch, welcher erhaben war, die hohle Seite desselben ausmacht. Jedesmahl, da das Thierchen die entgegen stehenden Spannungen macht, drückt es einen kleinen Tropfen gedachten Schaumes heraus, welchen es an beiden Seiten mit den Füßen von einander treibt. Man hat wahrgenommen, daß, wenn man einige dieser Heuschrecken auf einen jungen Schuß der Münze (*Mentha*) geleet, die Blätter, auf welche sie ihren Schaum ausgeworfen, ihr Wachsthum verloren, da die andern ihre völlige Größe bekommen; welches offenbar beweiset, daß diese Insecten, so lange sie in ihrem Schaum eingehüllet sind, sich von dem Saft der Pflanzen nähren. Wenn sie zu einer gewissen Größe gelangt sind, machen sie sich von ihren Windeln, ihrer häutigen Hülle, los, lassen sie im Schaume liegen, und hüpfen behende auf dem Erdboden

Boden herunt. Dieser Schaum ist ihnen im Stande ihrer Kindheit, da sie keine Aelteren haben, welche für sie sorgen, von großem Nutzen. Er beschirmt sie vor der brennenden Sonnenhitze, welche sie sonst austrocknen und ihre kleinen Aefen augenblicklich in Gerippe verwandeln würde. Er schützt sie hiernächst vor der Raubbegierde der Vögel, und vornehmlich der gefäßigen Spinne, welche sie bald aussaugen würde.

Es ist eine allgemeine Einbildung der Landleute, daß dieser Schaum schönes Wetter bedeute; da aber das schlechte Wetter nothwendig den Schaum verderben und vertilgen muß, so bekommt man ihn nicht eher zu sehen, als wenn das Wetter schön ist, und in so fern zeigt derselbe schönes Wetter an.

Anmerkung vom Frühlingschaum, st. im 2 Th. der gesellschaftl. Erzähl. Hamb. 1753, 8. S. 363, f.

Jo. Cooks Nachricht von dem so genannten Kufukspeichel, aus Lond. Magaz. 1766, March, p. 133 übers. st. im 1 St. des 2 B. des Neuen Brem. Magaz. S. 86 — 90.

Beschreibung eines Insekts, das meist an allen Pflanzen und Bäumen in einem weißen Schaume lebt, von Carl v. Geer mitgetheilt, st. n. 16 Kupferabbild im 3 B. der übers. Abhandl. der Kön. schwed. Akad. der Wiss. a. v. J. 1741, S. 257 — 271.

Jo. Sünthers Untersuchung des Guckguckspeichels, st. in den Bresl. Samml. v. Nov. 1722. Siehe auch vermischte Icon. Samml. 2 Th. Ep. 1751, 8. S. 156, f.

Des ecumes printanieres, par Mr. POUPART, st. in den Memoir. de l'Acad. de Par. a. d. J. 1705, S. 124 — 127.

D. übers. Von dem Frühlingschaum, im 1 Th. der Neuen Anmerk. über alle Theile der Natur. S. 431, fgg.

Christ. Reicharts Abhandlung vom Guckguckspeichel, insonderheit der Weiden, st. in Dessen gemischten Schriften, Erf. 1762, 8. S. 424 — 431.

Jo. Aug. Unzers Gedanken von dem Frühlingschaum, st. in Dessen Samml. kleiner physikal. Schriften, Rinteln und L. 1766, 8. S. 426 — 430.

MICH. BERNH. VALENTINI obs. de vermibus salivatoriis, st. in den Misc. Nat. Cur. Dec. III A. II Obs. 121.

Den Namen Guckguckspeichel, führt unter den Pflanzen auch besonders die *Lychnis Flos Culiculi*; siehe oben, S. 303.

Guède, *Isatis tinctoria* L. Färberweid; siehe Weid.

Guêpe, siehe Wespe.

Gueras, oder Garas, wie die Engländer, und Geras oder Gerraes, wie die Holländer schreiben, ist eine Sorte weißer Kattun, welchen man in Bengalen, nicht aber, wie Verschiedene vorgegeben haben, zu Surate, in großer Menge fabriciret. Es gibt Stücke von verschiedener Länge; die gewöhnlichsten aber sind, einige von 30, und andere von 36 Cobidos. Ihre Breite ist beständig von $2\frac{1}{4}$ Cobidos. Wenn man solche nach der pariser Elle ausrechnen will, so ist die erste Sorte $11\frac{3}{4}$, und die andere $13\frac{5}{7}$ Ellen lang; die Breite aber ist an $\frac{2}{7}$ einer Elle. Man macht auch gemahlte, von 36 Cobres in der Länge, und 2 in der Breite, wovon die Engländer in Madras viele weghohlen, um sie nach den manillischen Inseln zu verschicken. Diese Waare wird in Bengalen im Großen nach Corsen oder Corgen (par corse. d. i. je 20 Stück zusammen) verkauft; der Preis derselben aber ist nach Beschaffenheit der Zeiten sehr veränderlich. Im J. 1725 kostete die Corse 33 Rupien. Beide Sorten von Stücken, die lange und die kurze, waren von einerley Preise, weil die eine feiner als die andere war. Also ist auch der Preis noch nach der Feine oder Grobheit dieses Gewebes unterschieden; denn man macht in Bengalen Gueras von mancherley Güte. Diese Sorte Gewebe wird auch im Lande am meisten gebraucht. Man macht Tischzeug oder anderes Geräthe zur Haushaltung daraus. Man macht auch daselbst Karpen zu den Wunden davon, welche, der Vorurtheile ungeachtet, die alle unsere Wundärzte von der Baumwolle haben, besser, als die europäische Karpen, ist, wie die Erfahrung auf den europäischen Schiffen in Indien mehrmahls bewiesen hat.

Die Bengalen nennen unsere Leinwand ebenfalls Gueras, wie denn auch die Engländer und Holländer, welche sie in ihrem Lande besuchen, daselbst eben also nennen.

Guéret, Terre en guéret, Brache, Brachacker, Brachfeld, Brachland; siehe Th. VI, S. 303, fgg.

Gueridons, oder **Geridons**, Fr. Guéridons, sind 1) eigentlich die hohen von Silber, Domback, Messing und anderm Metall gedrehten, und auf allerhand Art verzierten Altarleuchter, welche gemeiniglich oben mit einer Spitze, oder einem pfeilsförmigen Wiederhaken versehen sind, um die Kerzen desto füglicher darauf zu befestigen. Man hat auch einige, welche auf beyden Seiten in einen artigen Schwung gebogene und mit allerhand Laubwerk ausgezierte Arme haben, daß man darauf 5, 10 und wohl noch mehr Lichter stecken kann. Nächst diesen aber führen diesen Nahmen ebenfalls 2) die von Holz zubereiteten hohen, auf mancherley Weise gedrehten oder geschnitzten, und sodenn bunt, wie auch schwarz lackierten, gefirnißten, gebeißten, oder wohl gar zierlich vergoldeten Säulen und gewundenen Stützen auf einem kleinen Fuße, und mit einer obern Platte versehen, worauf man einen Leuchter setzen kann. Man pflegt sich ihrer in verschiedenen Fällen mit vieler Bequemlichkeit zu bedienen, insonderheit aber auch diese in den Paradezimmern und Pusch Stuben zu beyden Seiten eines Pusch oder Salanterie-Tisches aufzustellen, und als einen Aufpusch den übrigen Verzierungen mit beizufügen, welche Leuchterstühle oder Leuchttertischchen genannt werden.

In den Seidenmanufacturen nennt man **Gueridon**, eine Maschine, welche die Gestalt eines gewöhnlichen Geridons hat, deren Oberplatte aber in verschiedene Fächer abgetheilt ist, in welche man die Spolinen setzt, wenn man sie von dem Stoff herunter nimmt.

Gueste, ist ein Längenmaß an einigen Orten des mogulischen Reiches, welches $1\frac{1}{2}$ holländische Ellen beträgt.

Guet, siehe Schaar-Wache. Schild-Wache. Wacht.

Guêtre, siehe Stiefelette.

Guette, siehe Strebe-Band.

Gueule, siehe Rachen.

Gueuse, eine Gans, Eisengans, Eisen vom ersten Guß; siehe Th. X, S. 605.

In der Handlung, nennt man Gueuse, in einigen Wollmanufacturen, eine geringe Art Cameltzeug, die größtentheils zu Lille in Flandern fabricirt wird, und gewöhnlicher den Nahmen Picote führt. Sie geht meist nach Spanien.

Auch heißt Gueuse eine sehr leichte Art weißer zwirnener geklöppelter Spitzen mit einem gegitterten Grund (reseau), worauf Blümchen von sehr zarter leinenen Rundschnur (cordonnet) eingewirkt sind. Sie werden, eben so wie die andern Spitzen, auf den Küssen mit Klöppeln und Stecknadeln gemacht.

Es wurde ehemals in Frankreich eine ziemlich Menge von diesen Spitzen gebraucht, jetzt aber hat sich die Mode davon fast gänzlich verloren. Man hatte ihnen den Nahmen Gueuse, oder, wie man sie im Deutschen nennen könnte, Bettlerspitzen, wegen ihres geringen Preises gegeben; woher es auch gekommen ist, daß sie fast niemand mehr, außer den Leuten von schlechtem Stande, tragen will.

Gueux, siehe Bettler.

Gueze, ein Längenmaß der Persianer, womit sie die Zeuge, Leinwand und andere dergleichen Waaren ausmessen. Es gibt in Persien zweyerley Sorten der Gueze; die Königselle, la Gueze royale, oder Gueze Monckeller, und die kurze Elle, la Gueze raccourcie, welche auch schlechtweg Gueze genannt wird. Letztere hält nur $\frac{2}{3}$ der erstern. Die königliche Gueze enthält 2 Fuß, 10 Zoll, 11 Linien; dieses beträgt $\frac{4}{5}$ eines pariser Stabes, so daß 5 Guezes 4 pariser Ellen, oder 4 pariser Ellen 5 Guezes betragen.

In Ostindien bedient man sich ebenfalls eines Maßes, womit man die ausgedehnten Körper mißt, welches Gueze genannt wird; selbiges ist aber ungefähr 6 Lin. kürzer, als in Persien die kurze Gueze, welches etwa den 70sten Theil weniger, als eine Elle, beträgt.

Gueze

Gugel, siehe Kugel.

Gugelhopfen, siehe Kugelhippe.

Guhr, (die) von dem Zeitworte gähren. 1. Im gem. Leben einiger Gegenden, die Gährung, die Gahre. Dem Biere eine gute Guhr geben, es gut ausgähren lassen.

2. Im Bergbaue bezeichnet man mit dem Worte Guhr, oder Gur, welches auch die Franzosen benhalten haben, eine aus den Bergflüsten hervor dringende und aus dem Gesteine gleichsam heraus gährende feuchte, schmierige Substanz, welche sich in der Gestalt einer sehr fein gepulverten, weißen freiden- oder kalkartigen Erde zeigt, ursprünglich aber von flüssiger Consistenz ist, wie Buttermilch, oder vielmehr wie Brey. Es scheint, daß die unterirdischen Wasser diese Erde, nachdem sie solche verdünnt haben, mit sich fortreißen, und hier und da absetzen. Wenn nun das Wasser aus dieser Erde verdampft ist, so wird sie zuweilen steinhart, und bekommt alsdenn den Nahmen Sinter; tröpfelt es aber, wie in Bergen oder Höhlen derselben geschieht, beständig ab, so entsteht daraus der Tropfstein. Oft führen die Guhren etwas Metallisches mit sich. Die Bergleute halten sie für ein ziemlich sicheres Anzeichen von der Gegenwart einer metallischen Uder. Des Ganges Kraft giehret in das Gestein aus, sagt der Bergmann, wenn eine solche metallische Guhr durch das Gestein dringet.

Gui, siehe Mistel.

Guibert, heißt, nach dem Nahmen ihres Erfinders, eine Art gelbliche Leinwand, welche zu Louviers, unweit Rouen, fabricirt wird. Es wird feine, mittlere und grobe gewebet. Sie wird in Stücken von 70 bis 75 Ellen verkauft. Ihre Breite ist gemeiniglich von $\frac{2}{3}$ oder $\frac{7}{8}$ bis 1 pariser Elle. Man macht Betttücher und Hemden davon.

Guichet, siehe Einlaß 2. Zucker.

Guide, siehe *Lenk-Seil*.

Guideau, Garnschlauch; s. *Th.* XIII, S. 645.

Guidon, siehe *Sliege*.

Guignard, siehe *Mornelle*.

Guigne, die Süßkirsche; siehe *Kirsche*.

Guigne, (*Fleur de*) eine Art Birn; siehe *Th.* V, S. 441.

Gührig, ist bei den Eisenarbeitern von dem Stahle üblich, und bedeutet so viel als spröde.

Guilandina, siehe *Schusserbaum*.

Guilandina Moringa i n n siehe *Gries-Holz*.

Gulden, (der) eine Münze; siehe *Gulden*.

Gulden, eine veraltete Form des Wortes *golden*; siehe *Th.* XIX, S. 582. In den Zusammensetzungen *Rothgulden* und *Weißgulden* bedeutet es vermuthlich so viel als gültig oder reichhaltig.

Gulden-Gänserich; *Alchemilla*; siehe *Th.* I, S. 486.

Gulden-Groschen, eine noch in einigen Gegenden übliche Benennung eines *Guldens* oder *Sechszehngroschenstückes*. Die sächsischen Bergleute nennen einen *Thaler* noch jetzt einen *Guldengroschen*, welches daher rühren soll, weil 1501 ein *Thaler* nicht höher als zu einen *Gulden* ausgemünzt worden.

Gulden-Günsel, siehe *Günsel*.

Gulden-Haar, ein Name verschiedener Pflanzen; siehe *Gold-Haar*.

Gulden-Klee, *Anemone Hepatica*; s. *Leber-Kraut*.

Gulden-Ruthe, *Virga aurea*; siehe *Gold-Ruthe*.

Gulden-Stück, *Drap d'or*; siehe *Th.* IX, S. 490.

Gulden-Thaler, werden die geringhaltigen auf 60 Kreuzer oder 1 Reichsgulden ausgemünzten *Thaler* genannt, auf welchen die Zahl 60 zu sehen ist, wenn sie nicht durch Kunst von gewinnsüchtigen Leuten ausgelöscht worden. Sie werden jetzt im Handel und Wandel zu 1 *Thl.* 3 *Ggr.* auch 4 *Ggr.* angenommen. Zu Bremen macht ein *Guldenthaler*, sonst



Daher gültbar, so in einigen Gegenden für zinsbar üblich ist, verpflichtet Gülte, d. i. Zins, zu entrichten. Ein gültbares Gut.

Der Gültbauer, auch nur in einigen Gegenden, besonders in Franken und Schwaben, ein Zinsbauer, der von seinem Gute zu einem Zinse verpflichtet ist; in Niedersf. ein Meier.

Der Gültebrief, ein Verzeichniß der Gülten oder Zinsen, welche man zu empfangen hat; das Gültebuch, der Zinsbrief, das Zinsbuch.

Der Gült herr, derjenige, welchem die Gülte entrichtet wird.

Gülten, in einigen Gegenden, die gehörige Gülte entrichten, Zinsen, verzinsen.

Gültig, einen gewissen bekannten Werth habend, so daß es wegen desselben für das angenommen wird, wofür es ausgegeben wird. Gültiges Geld. Eine gültige Münze. Ingleichen figürlich, von dem sittlichen Werthe. Eine gültige Entschuldigung vorbringen. Siehe Gelten.

Guinauwe, Libisch, Althaea; s. Th. I, S. 588.

Gümpel, ein Vogel; siehe Gumpel.

Guindage, Guinder; siehe Zissen.

Guindre, Barnwinde; siehe Th. XVI, S. 142.

Guinee, (sprich Ghinee) der englische Name einer englischen Goldmünze, welche 21 Schilling Sterling gilt, oder 6 Rthlr. 7 Ggr., den Louis d'or zu 5 Rthlr. gerechnet. Engl. Guinea. Sie hat ihren Namen von dem Golde, welches die Engländer aus demjenigen Theile von Afrika, welcher Guinea genannt wird, hohlten, und daraus im 15ten Jahrhundert die ältesten Guineen prägeten, wie der auf denselben befindliche Elephant gleichfalls zu erkennen gibt. Seit 1703 aber werden die meisten aus brasilischen Goldstangen gemünzet. Man nannte sie vormahls auch Carolins und Jacobins, weil sie unter Königs Carl und Jacob

Re-



gibt ihrer auch von 28 E. in der Länge. Man macht solche Zeuge in Bengalen, und auf der Küste von Madure, welche an das Vorgebirge Comorin stößt, von gleicher Länge, und färbet sie eben daselbst hell- und dunkelblau. Die Guineas Stufs aber, wie sie von den Engländern genannt werden, und welcher Name so viel als guineische Zeuge bedeutet, sind ostindische gestreifte, weiße und blaue Rattune, die nur $3\frac{1}{2}$ Ellen lang, und $\frac{2}{3}$ E. breit sind. Man nennt sie Guineen, weil sie zu der Handlung, welche die europäischen Nationen auf den afrikanischen Küsten, und vornehmlich auf denen von Guinea treiben, gut sind.

Guineische Drache, der Hautwurm; s. Th. XII, S. 28.

Guineische Gold-Küste, siehe Th. XIX, S. 313.

Guingangs, siehe Eingang.

Guinguet, eine Art schlechter und sehr leichter Camelote, die sowohl glatt oder einförmig, als gestreift sind, und zu Amiens gemacht werden. Sie liegen eine halbe Elle breit.

Günsel, Günsel, eine Pflanze mit zwey ungleich langen Paren Staubfäden und nacktem Samen; *Aiuga Linn.* Der Name scheint aus dem Lat. *Consolida* verderbt zu seyn, welchen diese Pflanze bey den ältern Kräuterkennern führt.

1. Blauer Günsel, Gilden Günsel, Waldgünsel, Seilkräutlein, Wiesenkräutlein, *Bugula Offic. Consolida media pratensis coerulea Bauh.* *Aiuga reptans, glabra stolonibus reptantibus Linn.* Fr. Bugle, Consoude moyenne, wächst in dem südlichen Europa häufig an feuchten Stellen, wo Schatten und ein guter Grund ist, an Bächlein und auf Wiesen, bisweilen auch auf Hügeln, und blüht vom März bis in den May. Die perennirende faserige Wurzel treibt sowohl einen aufrecht stehenden, kaum 1 Spanne hohen, etwas haarichten Stängel, als auch auf der Erde hinfriechende Ausläufer. Die parweise gestellten Blätter sind



rauch und aufgerichtet, doch am untern Theile niedergebogen, mit enförmigen, eingekeröten, haarichten, runzeligen Blättern und Blumenwirteln besetzt sind. Das blaue Blumenblatt ist schief gestellt, und in die Röhre desselben nach der rechten Seite gedreht, mithin steht die Lippe nicht unter sondern seitwärts.

Die beyden ersten Arten lassen sich leicht in den Gärten unterhalten und vermehren, auch durch das Verpflanzen zu einem spätern Flor bringen; die letzte aber muß aus dem Samen erzogen, die Stöcke in Töpfe gepflanzt, und diese den Winter über in das Glashaus gesetzt werden.

Es wird auch ein anderes Geschlecht Günsel, und zum Unterschiede Sonnengünsel genannt; eine Art der Cistenrose, welche auf dürrn Heiden und unfruchtbaren Tristen wächst, Erdepheu, Eröpfung, Gold-Röschen, Goldrose, Heidenisopp, Heiden-Schmuck, Kirschisopp, Sonnenrose, Zwergcistus, Chamaecistus, *Helianthemum Offic.* *Cistus Helianthemum Linn.* wächst an steinigcn, sandigen, erhabenen Orten, auf hohen Tristen und um Gebüsche; und blüht im May und Junius. Die dauernde Wurzel treibt holzige, auf der Erde ausgestreckte, ästige Stängel, welche mit einander gegen über stehenden länglichen, rückwärts geschlagenen und etwas haarichten Blättern besetzt sind. Die Aeste endigen sich mit lockern Blumenähren. Die großen, schön gelben Blumenblätter fallen leicht ab. Die Kelchblättchen sind mit rothen Linien bezeichnet. An den Staubfäden hat man eine Art von Reizbarkeit bemerkt. Die Pflanze hat mit dem Gilden-Günsel einerley Kräfte, und wurde ehemals zu den Bundmitteln gezählet, ist aber jetzt außer Gebrauch gekommen. Aus den Staubbeutelcn sammeln die Bienen Stoff zu einem dunkelgelben Wachs.

Günster, eine Pflanze; siehe Geniste.

Günstig, } siehe Gunst.
Günstling, }

Guirlande, siehe Dolde. Feston.

Gürmschbaum, in der Schroeiß die Eberätsche; s. Th. X, S. 20.

Gürtel, (*) [der] L. Cingulum, Zona, Fr. Ceinture, ist in verschiedenen Fällen statt Gurt üblich; besonders ein etwas breites, aus Leder, Leinen, Wolle und Seide, auch Silber und Golde gemachtes Band zu bezeichnen, welches entweder um den Leib, die Kleider zu befestigen, zusammen geschlungen, oder mit einer daran gefesteten Schnalle eingehäkelt wird. Auch der Ort des Leibes, wo man sich zu gürtten pflegt, führt diesen Nahmen, ungeachtet der Gebrauch der Gürtel zur Befestigung der Kleider bey den Deutschen sehr abgekommen ist. Das Wasser ging ihm bis an den Gürtel.

Es gibt beschlagene und unbeschlagene Gürtel. Die letztern verfertigen und verkaufen gemeiniglich die so genannten Riemer von Leder, für die Landleute. Die erstern machen die Gürtler, von denen unten ein besonderer Artikel folgt. An vielen Orten Deutschlands tragen die Bäuerinnen silberne Gürtel, als ihr vornehmstes und kostbarstes Geschmeide, um den Leib. In Augsburg wird ein aus goldenen oder silbernen Gelenken gegossener und zusammen gefester Ring (Leib-Gürtel) nicht allein um den Leib, sondern auch um den ganzen Schnabel der so genannten Schnabelbrüschchen gelegt; bey geringen Frauerspersonen ist er um dem

(*) Schon bey dem Rero Cur-P, im Isidor Gurdil, bey dem Norcker Gürtel, im mittlern Lat. Girdella, im Angelf. Gerdel, im Engl. Girdle, im Dän. Gyrtel, im Schwed. Gürdel. Das — el scheint hier nicht sowohl ein Zeichen der Verkleinerung zu seyn, als vielmehr ein Werkzeug zu bezeichnen, ein Band, womit man sich gürtet. Siehe Gürtten. Das Lat. Cingulum hat diese Endsilbe gleichfalls.

den Leib herum nur von schwarzem Sammet verfertigt, an der rechten Seite aber hängen silberne Ketten; dieses nennt man einen Beschlaggürtel, welcher fast über den halben Rock herab hängt, und woran eine silberne blinde Messerscheide geheftet ist. Dergleichen ist auch in Salzburg und Regensburg bey dem Frauenzimmer gebräuchlich, wo aber insgemein ein ganz silbern gegossenes Messerbesteck davon herab hängt. In Ulm bedient man sich ebenfalls dergleichen, außer daß daselbst die Gürtel vornehmer Frauenzimmer ohne Besteck sind, sehr lang von vorn herunter hängen, auch öfters mit einer Bandschleife zurück gesteckt werden.

Als im 15ten Jahrhundert die Huren in Paris, gegen das Verboth des Parlamentes, goldene Gürtel trugen, so kam damahls bey andern ehrlichen Weibern die Mode der goldenen Gürtel ab; und bey dieser Gelegenheit kam bey ihnen das Sprichwort auf: *bonne renommée vaut mieux que ceinture dorée*. Dieses Sprichwort ist noch heut in Tage gewöhnlich, und bedeutet jetzt so viel, als: ein guter Name geht über alles; ein ehrlicher Name ist besser als Gold; Ruhm und Ehre ist besser als Reichthum.

In Europa werden die Gürtel nicht so häufig getragen, als im Morgenlande, absonderlich in Asien, wo sie eine durchgängige Mode sind. Die Morgenländer binden über ihren Caftan, und um die Hüfte, einen großen Gürtel, in welchem der Caftan an den Seiten aufgesteckt wird, damit man desto freyer gehen könne. In dem Gürtel tragen die Türken ein großes Messer, welches sie *Ahansjar* nennen, dessen Handgriff bisweilen mit Silber oder Gold beschlagen, und auch wohl mit Steinen besetzt ist.

Die ostjakischen Weiber im russischen Reiche, tragen, wie die kamtschatkischen, in ihrer Schaam beständig eine zusammen gedrehte Wurk von geschabten weichen Weidenbast (*Ot-lep*), welche sie, so tief sie können, hinein stecken, wenn sie harnen wollen herausnehmen, und auch der Reinlichkeit wegen oft abwechseln. Weil aber diese Ausfüllung bey einer jeden Bewegung aus ihrer Lage kommen, und auf die Erde fallen wür-

de, wenn sie durch nichts an der rechten Seite erhalten würde: so haben die ostjakischen Weiber einen Gürtel (Worop) aus-
gesonnen, der fast wie die von der Eifersucht südlicher Europäer
erfundene Keuschheitsgürtel gestaltet ist; von demselben näm-
lich geht eine Binde zwischen den Beinen durch, die vermöge
einer besonders gestalteten Platte von Birkenrinde, welche dar-
an fest genäht ist, die heimlichen Theile bedeckt. Diese Erfind-
ung kommt ihnen sonderlich zur Zeit der monatlichen Unpäß-
lichkeit wohl zu statten, weil sie zu solcher Zeit, in Ermange-
lung der Bekleider, die sie nicht tragen, alles besudeln
würden.

Hrn. Prof. Pallas Reise durch versch. Provinzen des russischen
Reichs, in einem ausführl. Auszuge, 3 Th. Stf. und L. 1778,
8. S. 31.

Gürtel, (Beschlag-) siehe oben, S. 320.

— — (Geld-) siehe Th. XVII, S. 57.

— — (Johannis-) *Lycopodium clauatum* Linn.;
siehe Kolben-Mos, No. 1.

— — (Knie-) siehe in K.

— — (Leib-) siehe oben, S. 319.

— — (Schwimm-) siehe in S.

Gürtel-Kette, Schlüsselkette, Fr. Demi-ceint, eine
silberne Kette, welche ehemahls die Frauenspersonen
vorn um den Leib trugen, um Schlüssel, Scheren u.
d. gl. daran zu hängen. Daher werden die pariser
Kettler, weil sie die damahls in der Mode gewesenen
demi-ceints machten, in ihren Statuten Demi-cein-
tier genannt.

Gürtel-Kraut, } *Lycopodium clauatum* Linn.; siehe
Gürtel-Mos, } Kolben-Mos, No. 1.

Gürtlen, (*) den Gurt anlegen, vermittelst des Gurtes
die Kleider befestigen. Sich gürtlen, die Kleider ver-
mittelst des Gurtes befestigen. Den Degen an die
Seite gürtlen. Ein Pferd gürtlen, ihm den Gurt
um-

(*) Bey dem Kero curtan, bey dem Otfried gurtten, bey dem
Ulphilas gaurdan, im Angelf. gyrdan, im Engl. gird, im
Dän. giorde, im Schwed. giörda, im Nieders. mit Ausstossung
des t gorre. Siehe Gurt und Garten.

umlegen und denselben fest zuschnallen. Figürlich und in der höhern Schreibart auch von andern Theilen des Leibes. Daher ein Knieband, oder Kniegürtel, im mittlern Lat. auch Garterium, Engl. Garter, Fr. Jarretiere, genannt wird.

Gürtler, Gürtelmacher, L. Fibularius, Zonarius, Fr. Ceinturier, ein Handwerksmann, dessen Beschäftigung bey dem ehemahligen häufigern Gebrauche der Gürtel darin bestand, die Gürtel und Wehrgehänge mit Messing, Kupfer, Gold und Silber zu beschlagen; aus welchen nachmahls die Gelbgießer, Nadler, Clausurenmacher u. s. f. entstanden sind.

Die Gürtler arbeiten zwar am meisten in Kupfer und Messing, aber auch fast in allen andern Metallen. Sie verfertigen allerley Arten von Schnallen, Buckeln, Beschlägen, Knöpfen und vielen andern Geräthschaften, welche sie theils in Formen gießen, theils mit dem Hammer und der Feile bearbeiten, und durch Löthen an einander fügen. Sie machen allerley getriebene und gestochene Arbeit. Sie arbeiten in Domback; sie vergolden und versilbern ihre Arbeiten im Feuer, so daß dieselben die künstlichen Arbeiten verfertigen, welche den Producten der Gold- und Silber-Schmiede nichts nachgeben, ja dieselben zuweilen übertreffen.

Da alle Arbeiten der Gürtler großen Verbrauch finden, und der Preis ihres Arbeitslohnes allemahl weit mehr beträgt, als die Materialien, welche sie verarbeiten: so ist dieses eine Fabrikatur, welche durch die Vorsorge der Landespolizen niemahls im Lande fehlen muß; und man muß ihnen bey allen Waaren, die sie selbst in möglichster Vollkommenheit im Lande verfertigen, mit dem Verboth der nähmlichen ausländischen Waaren zu statten kommen. Die preussischen Staaten können hier zum Beispiel dienen, als in welchen folgende ausländische Gürtlerwaaren verborhen und

und contraband sind, als: Knöpfe, messingene Fingerhüte (*), kupferne Waaren (**), aller fremde Messing und messingene Waaren (***), als: Sporen, Nägel, Vogelbauer &c. Dagegen aber müssen auch die Geseze nicht erlauben, daß die Gürtler die Metalle, die dombackenen Waaren ausgenommen, anders als in ihrer Reinigkeit verarbeiten. Denn da ihre gegossene Arbeiten niemahls in schweren Sachen bestehen, so sind sie desto zerbrechlicher, wenn das Kupfer und Messing durch Zusäze spröde gemacht wird.

Herr v. Justi ist so gar der Meinung gewesen, daß ein jeder ansehnlicher Staat zum Behuf seiner Armee eine eigene große Fabrik von Gürtlerarbeit unterhalten sollte. „Das, was eine Armee von Gürtlerarbeit
„nöthig hat, wäre allerdings beträchtlich. Die Knöpfe auf die Montirung, Schuhschnallen und Hals-
„Schlösser zur kleinen Montur, Bleche an die Patronen-
„Faschen und Grenadiermützen, Schnallen an die Patronenfaschen, Carabinerriemen und an das Pferdezeug
„bey der Reiteren, gehöre alles zur Gürtlerarbeit, und
„erfordere, alles zusammen genommen, große Summen bey einer Armee, so geringe auch diese oder jene
„Bedürfnisse zu seyn schienen. Es wäre aber kein
„Zweifel, daß der Staat in einer großen Fabrik alle
„diese Sachen fast um die Hälfte wohlfeiler machen
„lassen könnte, als was den Regimentsfern dazu ausge-
„setzt ist. Die Regimentscommendanten hätten freylich
„hieran beträchtlichen Vortheil. Er wisse, daß
„in Sachsen ein Gürtler, um die Lieferung der Knöpfe zur
„Montur für ein Regiment Infanterie zu er-
„halten,

F 2

(*) S. Königl. Preuss. Edicte und Verordnungen, v. 24 Jun. 1734, und 17 Dec. 1765.

(**) Desgleichen, v. 7 Jun. 1728, 4 und 17 Dec. 1767.

(***) Imgleichen, v. 24 Sept. 1719, 6 Nov. 1741, und 8 Jun. 1747.

„halten, dem Obristen 120 Rthlr., dem Regiments-
 „Quartiermeister 24 Rthlr., und demjenigen, der ihn
 „bey dem Regimentsquartiermeister recommandirte,
 „10 Rthlr. zum Geschenk gegeben, und dennoch ge-
 „standen, daß es noch eine sehr vortheilhafte Arbeit
 „wäre, wenn er dasjenige bezahlt erhielte, was in dem
 „Kriegsetat darzu ausgeworfen wäre. Dennoch schie-
 „nen die Knöpfe auf der Montur nur eine Kleinigkeit
 „zu seyn. Allein alle solche Accidentien, worin der
 „größte Theil von den Einkünften der Regimentscom-
 „mendanten besteht, ungeachtet man sie ihnen gleich-
 „sam wissentlich gestattet, wären, seines Erachtens,
 „guten Grundsätzen gar nicht gemäß. Der Staat
 „sollte alle und jede Bedürfnisse des Kriegsheeres mit
 „möglichster Ersparung selbst verfertigen lassen, und
 „dagegen den Regimentscommendanten und andern
 „Officiers so viel Gehalt reichen, als zu ihrem standes-
 „mäßigen Unterhalt genugsam zureichend wäre.“

Daß der Staat bey einer solchen Einrichtung Scha-
 den leidet, ist nicht zu läugnen; allein daraus folgt
 noch nicht, daß der Staat alle und jede Kriegsbedürf-
 nisse selbst verfertigen lassen, und noch weniger, daß er
 dazu eigene Fabriken und Manufacturen für seine Rech-
 nung unterhalten soll. Ich nehme die Stückgießereyen
 und Gewehrfabriken aus. Alle übrige Bedürfnisse
 für die Armee können die Regimentscommendanten
 da, wo das Regiment in Garnison liegt, zu Erspar-
 ung der Transportkosten und vieler Weitläufigkeiten,
 selbst bey den Handwerkern, nach einem mit denselben
 zu treffenden Accord, gar wohl verfertigen lassen. Man
 weiß heut zu Tage die Arbeiten der Handwerker sehr
 genau zu berechnen. Wenn nun der Staat nach einer
 solchen Berechnung den Auswurf in dem Kriegsetat
 bestimmt: so wird er keinen Nachtheil zu besorgen
 haben, wenn auch für den Regimentscommendanten
 noch ein kleiner Vorthail dabey übrig bleiben sollte;
 die

die Handwerker aber würden bey Nahrung bleiben, und dafür muß der Staat auch sorgen.

Die Gürtler gehören unstreitig zu den ältesten Professionen; und daher kommt es auch wohl, daß es ein geschenktes Handwerk ist. Nach der preussischen Kunstverfassung wird ein Lehrling mit Lehrgeld auf 3 Jahre, ohne Lehrgeld aber auf 4 Jahre aufgenommen. Ueber 12 Rthlr. Lehrgeld nebst dem gewöhnlichen Bette, darf kein Meister fordern noch nehmen. An andern Orten müssen die Lehrlinge, wenn sie Lehrgeld bezahlen, 4; bey eigenen Betten und Kleidungen, 5; und wenn sie der Meister in der Kost und Kleidung frey hält, 6 Jahre lernen. Die Gesellen wandern drey Jahre, und müssen, wenn sie das Meisterrecht und die Zunftung gewinnen wollen, in Gegenwart der Aeltesten von einem oder andern der zu verfertigenden Meister Stücke die Zeichnung verrichten, alsdenn in eines Meisters Hause die dazu erforderlichen Patronen treiben, solche dem Mittel vorzeigen, und nachher bey dem angewiesenen Meister die Meisterstücke selbst gießen und ausarbeiten, und wenn sie fertig sind, dem Mittel zur Schau vorlegen. Die Meisterstücke bestehen in folgenden Stücken: 1) Muß er nach eigener freyen Wahl, entweder einen feinen messingenen Beschlag auf zwey Pferdegeschirre von gegossener Arbeit, nach der zu solcher Zeit gebräuchlichen Fassion, verfertigen, rein ausarbeiten und spiegelblank polieren, wie das Messing an sich selber ist, oder aber falls ihm dieses Stück nicht beliebig ist, statt dessen einen Wagen-Beschlag von sechs gegossenen messingenen Wagenknöpfen, sechs dergleichen Thürbändern, zwey Thürklinken und vier Stoßriemenringe sauber verfertigen und ausarbeiten. 2) Ueber dieses noch ein im Feuer vergoldetes Reitzeug, wie es zu der Zeit Mode ist.







liche, oder ein- und auswandernde Gürtlergesellen, oder in der Lehre stehende oder auch ausgetretene Jungen, bey sich fördern, hagen oder zum Nachtheil des Gürtlermittels an sich ziehen.

Wo keine Rothgießer und Gelbgießer sind, da verfertigen die Gürtler deren Waaren. Es ist also auch billig, daß da, wo keine Gürtler vorhanden sind, die Gelbgießer deren Waaren machen dürfen.

Den Gürtlern steht zwar auch frey, allerhand Stockknöpfe und Tobacksdosen von Messing und Dombach zu verfertigen, auch zinnerne gepreßte und gegossene Kleiderknöpfe zu machen, und solche von ihnen gemachte Arbeit entweder en gros oder auch einzeln zu verkaufen; sie sind aber nicht befugt, dergleichen Waaren von Andern zum Wiederverkauf und Handel aufzukaufen und feil zu haben, indem den Knopfgießern ihr Recht, dergleichen Knöpfe zu machen und zu verkaufen, auch den Partkrämern die Befugniß, mit dergleichen und andern Sorten von Knöpfen zu handeln, unbenommen bleibt.

General-Privilegium und Gildebrief des Gürtler-Gewerks in der Chur- und Mark Brandenburg, insonderheit in Berlin, d. d. 11 Jun. 1734, st. in Mylii Corp. Constit. March. 5 Th. 2 Abth. 10 Cap. Anhang, No. 9, Col. 105, fgg.

Zunftartikel für die breßlauischen Gürtler, d. d. 29 Oct. 1751, st. in der Samml. Schles. Ordu. a. d. J. 1751.

* * *

Betrachtung des Gürtler-Handwerks, st. im 107 St. der Leipz. Samml. 1753, 8. S. 996 — 1038, und 108 St. S. 1041 — 1058.

Hrn. H. R. R. Bergius neues Polizey- und Cam. Magaz. 2 Band, S. 151, fgg.

(Hrn. Prof. Ebert) Kurzer Begriff menschl. Fertigkeiten 2c. 2 Th. Leipz. 1779, 8. S. 449, fgg.

Hrn. Prof. Halle Werkstätte der heut. Künste, 1 Band. Brandenburg. und L. 1761, 4. S. 177, fgg.

v. Justi vollständ. Abh. von den Manufact. und Fabriken, 2 Th. S. 296, fgg.

Melissantes historisches Handbuch 2c. Grf und L. 1744, 8. S. 473, fgg.

(Hrn. g. R. v. Pfeiffer) Lehrbegriff sämmtl. öcon. und Cameralwiss. 3 B. 2 Th. Mannh. 1778, 4. S. 146, fgg.



3. An vergoldeten Schnallen.

	Rthlr.	Gr.
Eine Garnitur Manns-Schnallen	1	4
Ein Par Frauens-Schnallen	1	16
Eine Gehenk-Schnalle	1	—

6. An versilberten Schnallen.

Eine Garnitur Manns-Schnallen	—	16
Ein Par Frauens-Schnallen	—	8
Eine Gehenk-Schnalle	—	16

7. An vergoldeten Reitzeug-Beschlägen.

Ein deutsches mit Schleifen	8	—
Ein ordinäres mit Schnallen	—	16
Ein dergleichen gestricheltes	—	8

8. An versilberten Reitzeug-Beschlägen.

Ein deutsches mit Schleifen	4	12
Ein ordinäres mit Schnallen	—	12

9. An anderer Arbeit.

1000 Stück vergoldete ordinäre Nägel	7	—
— — — versilberte dergleichen	2	—
100 Stück große vergoldete Himmelnägel	4	12
— — — kleine dergleichen	3	—
100 Stück große versilberte Himmelnägel	1	8
— — — kleine dergleichen	1	—
1000 Stück ordinäre gelbe Nägel	1	—
100 Stück große gelbe Himmelnägel	—	16
— — — kleine dergleichen	—	10

Nach der dresdenschen Tax-Ordnung von 1764,

follet:

	Rthlr.	Gr.	Pf.
Ein Dugend doppelt vergoldete Knöpfe mit Saiten	2	—	—
— — — bis 2	—	4	—
— — — ordinäre vergoldete Knöpfe	—	12	—
— — — bis —	—	13	—
— — — gelbe Montirungsknöpfe	—	3	—
			Ein



zenden Schuppen, schwarzen Augen, weißen Augen-Ringen, schwärzlichen, an den Kiemen und Bauche röthlich schattierten, Flossfedern, und mit gespaltenem Schwanze. Sie laichen im May, und werden für die geringsten unter den Weißfischen gehalten, haben aber doch noch einen bessern Geschmack und weniger Gräthen, als vorerwähnte Flinken. Wenn andere Fische in ihrer Leichzeit am schlechtesten schmecken, so ist es mit dem Güster ganz umgekehrt. Er hat im May seinen besten Geschmack, vornehmlich, wenn er, wie der Giebel, mit Milch oder Sahne gekocht wird.

Man hält diesen Fisch gemeiniglich mit der so genannten Plöze für einerley; allein, sie sind von einander unterschieden.

Güstling, (der) im g. L., besonders Niedersachsens, ein güstes, d. i. unbefruchtetes Thier. Siehe auch Kobl.

Güstrauer Bier, Knisenack genannt; siehe Th. V, S. 24.

Güte, siehe unter Gut.

Güter, siehe Gut.

Gulden, **Gulden** oder **Gloren**, (der) L. Aureus, Florenus, Solidus, Fr. Florin, Florin d'Allemagne, Goulde, Ital. Fiorino, ist der Name einer Münze, welche theils wirklich geprägt und gangbar ist, theils aber nur als eine Rechnungsmünze in der Einbildung besteht.

Der wirklich geprägte Gulden ist ehemals in verschiedenen Ländern und Städten, bald aus Golde, bald aus Silber geschlagen worden, heutiges Tages aber wird er gemeiniglich nur aus Silber geprägt. Sein Werth, Schrot, Korn, Eintheilung und Gepräge, sind nach Verschiedenheit der Länder und Städte, wie auch der Zeit, wo und wenn er geprägt worden, sehr unterschieden. Eben dieses gilt auch gewisser Maßen von den fingirten, oder nur bloß in den Rech.



tel eines Reichsthalers; und nach französischem Gelde 50 französ. Sol.

Ein meißnischer Gulden ist nur eine fingirte Münze, nach welcher ehemals die Amts- und Kammerrechnungen eingerichtet worden. Et gilt 21 gute Groschen, oder 7 Achtel eines Thalers.

Ein Herrngulden ist eine kölnische Silbermünze, und gilt ungefähr 24 Ggr. oder 1 Reichsthaler. Ein kölnischer gemeiner Gulden aber gilt 20 Stüber, oder bennähe 12 Ggr.

Ein fränkischer Gulden, welches eine Rechnungsmünze ist, gilt 20 gute Groschen, oder 25 leichte Groschen.

Ein mecklenburgischer Gulden beträgt $\frac{1}{2}$ Rthlr. oder 12 gute Groschen.

Ein aachener Gulden ist nur 10 Kreuzer, oder ein halbes Kopfstück.

Ein Mariengulden hat 20 Mariengroschen, oder 12 Ggr. 4 Pfenn.

Der Schweizer Gulden gilt 15 gute Bagen, ist aber unterschieden. Gute oder zürcher Gulden thun zu Basel, Schaffhausen und St. Gallen, 15 gute Bagen; zu Bern, Freiburg und Solothurn aber 16 schlechte oder schweizer Bagen. Der Gulden von Thurgau gilt 26 berner Sol und 8 Deniers; der baseler von 56 Kreuzern, $31\frac{1}{2}$ berner Sol; der zuracher von 60 Kreuzern, 33 berner Sol und 4 Den.; der St. Galler von 15 guten Bagen oder 60 Kr., 35 berner Sol 4 Den., oder ein berner Livre, 15 Sol und 3 Deniers. Letztere oder schlechte Gulden werden in der Schweiz die Zwendrittel- oder Sechszehngroschen-Stücke genannt, die aber nur allein an den Gränzen gelten.

Ein Gulden polnisch von 1753, eine Rechnungsmünze, 3 Ggr. 4 Pf. seit 1766 aber 4 Ggr. oder 5 Kaisergrroschen, oder 30 polnische Groschen.

Ein Gulden preussisch zu 2 Fl. polnisch, von 1753, eine Rechnungsmünze in Klein-Polen, 6 Ggr. 8 Pf. seit 1766 aber 3 Ggr. oder 30 preuß. Groschen, oder 10 Kaisergrroschen; nach franz. Gelde, 27 Sol.

Ein holländischer Gulden gilt 20 Stüb. oder 9 Ggr. 74 Pf. mit dem Agio aber bennähe 12 Ggr. Man hat auch in Holland, insonderheit zu Amsterdam, noch eine andere Art Gulden, die man, zum Unterschiede von jenen, Goutgulden oder Goldgulden nennet, ob sie gleich nur von Silber, und dazu noch von ziemlich geringem Gehalte sind. Dieser gilt 1 Fl.



Gulden, (Gatter-) siehe Gatter-Zins.

— — (genfer) siehe oben, S. 336.

— — (Gold-) siehe oben, S. 334.

— — (Graben-) siehe Th. XIX, S. 611.

— — (Herren-) siehe Gatter-Zins, und oben, S. 335.

— — (holländischer) siehe oben, S. 335.

— — (Kaiser-) siehe oben, S. 334.

— — (Marien-)

— — (meißnischer)

— — (meßlenburgischer) } siehe oben, S. 335.

— — (polnischer)

— — (preussischer)

— — (Reichs-)

— — (rheinischer) } siehe oben, S. 334.

— — (schweizer) siehe oben, S. 335.

— — (strasburger) siehe oben, S. 336.

— — (Warnungs-) siehe Th. XIV, S. 699.

Gulden-Groschen, siehe oben, S. 312, Gulden-Groschen.

Gulden-Thaler, siehe eben das. Gulden-Thaler.

Gulo, siehe Vielfraß.

Gummi, (*) [das] L. Gummi, Fr. Gomme, ein schleimiger vegetabilischer Saft, welcher aus der Rinde gewisser Bäume und Pflanzen, entweder von selbst, oder durch das Rizen und Einschneiden derselben heraus geflossen ist, und hernach, durch das Ausdampfen des größten Theiles seines überflüssigen Wassers, eine feste Consistenz erlangt hat; Kleber, zum Unterschiede von dem Harze.

Ehemahls gab man den Namen Gummi ohne Unterschied allen etwas hart gewordenen Säften, die man

(*) Der Name ist aus dem Griech. *κομμι*, und wird von Einigen im Deutschen irrig im männlichen Geschlechte gebraucht, der Gummi.

man von den Bäumen sammelte, ohne auf ihre besondere Natur zu sehen. Daher kommt es, daß viele von diesen Säften, welche ganz und gar, oder doch größtentheils harzig sind, noch heut zu Tage den Namen Gummi führen, z. E. das Gummi Kopal, das Gummi Elemi, das Gummi Anime, das Gummigutt und viele andere. Aber die neuern Chemisten und Naturforscher haben für nöthig befunden, nur die festen schleimigen Körper, welche sich im Wasser völlig auflösen lassen, in Oehl und Weingeist aber unauflöslich sind, als wirkliches und reines Gummi anzusehen. Diejenigen, welche sich im Wasser gar nicht, sondern nur allein im Oehl und Weingeist auflösen lassen, sind ein wahres Harz, Resina; siehe Harz. Diejenigen, welche sich eines Theils im Wasser, andern Theils im Oehl und Weingeist auflösen lassen, sind harziges Gummi, Gummiharz, Gummi-Resina, wovon unten ein Mehreres folgt.

Die eigentlichen Gummiarten haben eine feste Consistenz, eine gewisse Schnellkraft, und eine ziemlich große Zähigkeit in ihren Theilen. Dieser letztern Eigenschaften wegen widerstehen sie mit einer gewissen Stärke dem Schlagen oder Stoßen, ohne daß sie zerbrechen; daher sie in dem Mörser sehr schwer zu Pulver zu stoßen sind. Sie sind mehr oder weniger weiß und durchsichtig, doch haben einige eine gelbe oder braune Farbe; es sind aber die Materien, welche sie färben, als fremde Substanzen bey ihnen anzusehen. Die ganz reinen Gummiarten haben keinen Geruch, auch beynahe keinen, oder wenigstens nur einen sehr milden und tauben Geschmack. Sie sind, vorerwähnter Maßen, weder im Oehl noch Weingeist auflöslich; nur das Wasser löset sie völlig auf; und wenn sie von einer mäßigen Quantität Wasser aufgelöset worden, so entsteht daher eine dicke, schleimige und durchsichtige
Feuch.

Feuchtigkeit, und sie werden alsdenn wieder zu Schleim, wie sie ursprünglich waren.

Ob es gleich eine sehr große Anzahl Bäume und auch Pflanzen von ganz unterschiedener Art gibt, aus welchen man Gummi erhält: so sind doch die Gummi-Arten einander überaus ähnlich, und unterscheiden sich eigentlich nur durch die Menge des Schleimes, den sie mit dem Wasser machen können, von einander.

Von dem wahren Gummi unterscheidet man nur drey Hauptarten, nämlich: 1. das Gummi Traganth, welches unter allen Gummiarten die größte Menge Schleim macht; siehe Traganth. 2. Das arabische Gummi, von welchem weiter unten besonders sprechen werde. 3. Das inländische Gummi, welches man von unsern mehresten Obstbäumen, z. E. von den Pflaumen- und Zwetschgenbäumen, Mandelbäumen, Aprikosenbäumen, Kirschbäumen etc. sammelt, und gemeiniglich mit dem unrichtigen Nahmen Harz belegt. Es ist gemeiniglich nicht so weiß und nicht so durchsichtig, als das arabische Gummi. Die Spezerenhändler lesen das schönste aus, und verkaufen es für arabisches.

Das harzige Gummi, oder Gummiharz, L. Gummi Resina, Fr. Gomme résine, ist ein zum Theil schleimiger, zum Theil öhliger Saft, der aus gewissen Bäumen schwißt, und durch das Ausdampfen seiner dünnsten flüchtigen Theile fest geworden ist. Da bey diesen Gummiharzen die öhligen und schleimigen Theile zwar innigst vermischt, aber nicht ganz und gar mit einander vereinigt sind: so lassen sich diese Substanzen weder im Wasser, noch im Oehl, noch im Weingeist allein, völlig auflösen, sondern man muß den harzigen Theil von dem gummösen scheiden, mithin wechselseitig ein spiritudöses und ein wässeriges Auflösungsmittel gebrauchen.

Wenn man ein einziges von diesen Auflösungsmitteln, z. E. das Wasser, bey den Gummiharzen gebraucht, und dessen Wirksamkeit durch das Reiben vermehrt: so erfolgt zwar eine Art von Auflösung, denn der gummiöse Theil löset sich im Wasser gänzlich auf, und macht mit dem Wasser einen Schleim; der harzige Theil, welcher ursprünglich sehr getheilt, und mit dem schleimigen Theile innigst vermischt war, bleibt vermittelst des Schleimes in demselben hängen, und macht folglich eine Art von Milch (Emulsion); alsdenn aber ist der öbliche Theil nur getheilt, und nicht aufgelöst. Dieses versetzt das Gummiharz beynabe in den Zustand, worin es sich ursprünglich befand; ich sage beynabe, weil die harzige Substanz durch das Austrocknen seinen flüchtigsten und flüchtigsten Theil verloren hat, den man ihm ganz und gar nicht wieder gibt, wenn man ihn auf gedachte Art mit Wasser bearbeitet.

Man kann, wenn man theils wässerige, theils öbliche oder spirituose Auflösungsmittel gebraucht, dergleichen der Wein, der Essig, und der wässerige Brantwein ist, zwar auch eine Art der Auflösung von Gummiharzen hervor bringen; es ist aber diese Auflösung, wegen des gegenwärtigen Wassers, welches die genaue Vereinigung des spirituellen Theiles mit dem Harze verhindert, allezeit milchicht.

Man kann die Gummiharze, in Ansehung ihrer gummiösen und harzigen Theile, im Wasser zugleich auflöslich machen, wenn man sie erst mit etwas von einem ausgepreßten Oehl abreibt, und während des Abreibens eine scharfe alkalische Tinctur, z. E. die alkalische Spießglastinctur, hinzu setzt, alles eine Zeitlang reibt, und während des Reibens nach und nach eine gehörige Quantität Wasser hinzu gießt. Auf diese Weise wird das Gummi Ammoniak, der Teufelsdreck &c. im Wasser vortreflich auflösbar.

Wenn man die Gummiharze nach den meisten ihrer andern Eigenschaften, und vornehmlich nach ihrem äußerlichen Ansehen, beurtheilen wollte: so würde man sie mit den reinen Harzen, mit welchen sie eine ganz betriegliche Aehnlichkeit haben, verwechseln. Die Proportion des Gummi und des Harzes ist in den verschiedenen Gummiharzen nicht beständig. Bey einigen befindet sich der gummiöse Theil, in Vergleichung mit dem harzigen, nur in sehr kleiner Quantität. Es

geschieht daher, daß man, so wie man die fest gewordenen Säfte, welche aus verschiedenen Bäumen fließen, genauer untersucht, viele derselben in die Classe der Gummiharze setzt, die man jederzeit als reine Harze betrachtet hatte, und daß in dieser Betrachtung bey vielen dieser Substanzen auch einige Ungewißheit übrig bleibt. Unterdessen scheint es doch, daß man, da jedes Gummiharz eine Vermischung von Substanzen ist, welche sich wechselsweise nicht auflösen können, und folglich aus dieser Vermischung eine Materie entstehen muß, welche allezeit mehr oder weniger undurchsichtig ist, aus dem bloßen Anblicke urtheilen könne, ob ein natürlicher fester Saft ein Gummiharz ist oder nicht. Alle diejenigen, welche undurchsichtig sind, oder welche keine sehr merkliche Durchsichtigkeit haben, können vernünftiger Weise für solche gehalten werden, welche gummiharzig, oder ausgezogene harzige Substanzen sind; denn man hält auch diese Arten Säfte, dergleichen das Gummi Ammoniak, das Bdellium, die Myrrhe, das Sagapen, das Opopanax, der Teufelsdreck, und einige andere, sind, für gänzlich bestimmte Gummiharze. Alle diejenigen hingegen, welche eine schöne und sehr merkliche Durchsichtigkeit haben, können beynahe mit Zuverlässigkeit entweder für ein reines Gummi, oder für ein reines Harz, angesehen werden, wie man z. B. an dem Gummi Traganth, dem arabischen und inländischen Gummi, und vielen andern, welches reine Gummarten sind, und an dem Mastix, dem Sandarach, dem Kopal, und andern ebenfalls durchsichtigen Substanzen dieser Art, sieht, welche für bloße Harze gehalten werden, und sich überdies von den bloßen Gummarten durch ihren Geruch, ihre Entzündlichkeit und andere Eigenschaften, welche den öhlichten Materien zukommen, sehr leicht unterscheiden. Schwerer ist die Entscheidung bey solchen festen Säften, welche nicht allein nicht, oder nur

sehr wenig durchsichtig, sondern überdies sehr gefärbt sind, dergleichen das Gummilack, Gummigutt, das Drachenblut, die Aloe, das Opium ist.

Einige Gummiarten werden zu den Firnissen gebraucht, als: das Gummi Kopal, das Gummilack, das Harz von dem kleinen Cederbaume, welches auch trockner Firniß oder arabischer Sandarach heißt, und in den Firniß zu Gemälden als ein Haupt-Ingrediens kommt; das Gummi Anime, Gummi Elemi, Sandarach, Drachenblut, Campher, Carabé, Tragant; siehe Th. XII, S. 444, fgg.

Bei den Gärtnern heißt das Gummi, oder der Gummifluß, eine gewisse Krankheit der Kernobstbäume, als: der Aprikosen-, Kirsch-, Pfirsich- und Pflaumenbäume, da ihr eigener Saft in die Wasser-Gefäße tritt, solche verstopft, und endlich als ein Gummi aus ihnen hervor dringt. Dieser Gummifluß der Obstbäume ist als ihr tödlicher Feind anzusehen. Wenn derselbe verhindert, daß der Saft gehörig durchfließen kann, so ist kein Mittel dawider, besonders wenn er sich an dem Pfropfreise äußert. Zeigt sich aber das Uebel nur an einer Seite eines starken Astes, so muß man diese Stelle mit ihrem Gummi bis auf das Leben des Baumes abschneiden, auf die ausgeschnittene Stelle Kükmist legen, und sie mit einem leinenen Tuche bewickeln.

Gummi, (Animen-) siehe Th. II, S. 170, f.

Gummi, (arabisches) L. Gummi acanthinum, arabicum, babylonicum, saracenicum oder thebaicum, Fr. la gomme arabique. Das gewöhnliche kommt von einer Art Acacia, dem ägyptischen Schotendorn, Mimosa nilonica Linn und schwigt entweder von sich selbst aus selbigem, oder nachdem der Baum gerisset worden. Es ist aber wahrscheinlich, daß dieses Gummi aus verschiedenen Bäumen gesammelt werde, welche theils



Jun. mehrere Karavanen aus Afrika mit dreu verschiedenen Sorten von diesem Gummi. Vor einigen Jahren war der Preis von dem arabischen oder vielmehr afrikanischen Gummi so geringe, daß die Karavanen nachher nur wenig brachten. Nachdem er aber wieder gestiegen ist, so kommen seit einiger Zeit jährlich 4 bis 5000 Quintal, jeden zu 100 Kottel gerechnet. Auch bringt man von diesem Gummi aus Habbesch nach Djibda, und von da über Sues nach Kahira; dieses aber wird nicht für so gut gehalten, als dasjenige, welches mit den Karavanen kommt. Das mehreste davon geht gleichfalls nach Europa.

Niebuhr Reisebeschreib. nach Arabien, 1 Band, Kopenh. 1774, 4. S. 143, f.

Zu Amsterdam wird das arabische Gummi zu 21 Gulden der Centner, das von Senegal aber zu 26 Gulden, verkauft. Die Gummifässer werden nach dem Gewichte tariret. Beide Gummiarten geben 1 pro Cent Abzug für gutes Gewicht, und auch so viel für prompte Bezahlung.

Wenn das arabische Gummi in großen, nicht sehr durchsichtigen Stücken an einander klebet, bekommt es den Nahmen Gummi turium, Fr. Gomme turique (wofür Einige gomme turque schreiben).

Das weiße arabische Gummi, oder das von Senegal, welches in etwas Wasser geschmelzet, und hernach zu kleinen und sehr dünnen Tafelchen gemacht worden, wird englisches Gummi, Gomme d'Angleterre, und, weil es zum Haar-Aufkräuseln dient, Gomme à friser genannt.

Das arabische Gummi wird, wie bereits oben erwähnt worden, gar oft mit verschiedenen andern Gummiarten, vornehmlich dem aus Kirsch- und Pflaumen-Bäumen verfälschet. In Ansehung des Nutzens zeigen zwar diese Arten Gummi keinen sonderlichen Unterschied; doch hält man dasjenige für das beste, welches aus Arabien über Marseille und den afrikanischen Küsten gebracht wird. Man erhält kleine und große Stücke. Die erstern sind gemeiniglich rötlich und mit

mit allerhand Unreinigkeiten vermischt; die andern theils rund, theils länglich, blaßgelb, leicht zerbrechlich, inwendig glänzend und durchsichtig, ohne Geruch, schleimichten Geschmacks, und lassen sich in Wasser leicht und ganz auflösen; daher ist dasselbe ein wahres Gummi, und mit feinen harzigen Theilen vermischt, deswegen auch weder wesentliche Oehle noch Weingeist solches aufzulösen im Stande sind; da hingegen das arabische Gummi mit Wasser in einen Schleim verwandelt, alle Oehle, Harze und fettige Körper auflöst und mit sich auf das genaueste vereinigt, indem man entweder diese Sachen nur in einem hohen Glase unter einander schüttelt, oder in einem Mörser reibt.

Versuche über die Bestandtheile des arabischen Gummi, findet man in Hrn. Prof. Spielmann diss. de corpore gummoso. Resp. Alex. Jac. Dütel, Argent. 1767, s. das 142 St. der Sörr. gel. Anz. v. J. 1768, S. 1191, f.

Wegen der in dem arabischen Gummi befindlichen schleimigen Bestandtheile, besitzt dasselbe eine lindernde, die Schärfe der Säfte einwickelnde, die allzu dünnen Säfte verdickende, und die angefressenen und auf andere Art empfindlich gemachten Fibern besänftigende Kraft. Man bedient sich desselben bey Blutflüssen und allzu häufigem Abgang der wässerigen Feuchtigkeiten, sonderlich bey dem Blutspenen und Blutharnen, bey Schneiden des Urins, der rothen Ruhr, scharfen Auswurf der Brust, und gibt davon ein halbes bis ganzes Quent, entweder in Wasser aufgelöst, oder in Pulver, Latwerge u. d. gl. Der Gebrauch desselben, häufig in Wasser aufgelöst, und mit Milch getrunken, ist öfters in der Windsucht von großem Nutzen gewesen. Die Wilden lösen dieses Gummi in Milch auf, und gebrauchen es, um die Schmerzen in den Gedärmen oder die Kolik zu stillen. Man bedient sich dessen auch zum Gurgeln und Auspülen des Mundes, vornehmlich bey blutendem Zahnfleisch. Bey entzündeten Augen gibt dasselbe, mit Wasser aufgelöst und mit

Campher vermischt, ein gutes Augenwasser; auch kann man, wenn die Gedärme angegriffen sind und der natürliche Schleim in denselben mangelt, solches den Klystieren beymischen. Wenn die Warzen an den Brüsten aufgesprungen sind, streuet man dasselbe fein gerieben auf; und wenn es mit Eyweiß abgerieben worden, ist es in Brandschäden sehr nützlich, indem es sowohl den Schmerz lindert, als auch verhindert, daß nicht so leicht Blasen auflaufen.

Unter den Gummiarten braucht man am meisten das arabische, im Wasser aufgelöst, um die Farben damit anzumachen, welches man Gummiwasser, Fr. Eau gommée, nennt. Man wählt hierzu das weißeste, reinste, und welches sich am leichtesten zerreiben läßt. Man nimmt davon einer Haselnuß groß zu einem Glase Wasser; es macht die Farben auf Eisen-Bein, Papier und Pergament fest anklebend. Ein allzu starkes Gummi würde verursachen, daß die Farben abspringen, besonders wenn das Pergament ein wenig fett ist. Es ist genug, daß die mit dem Pinsel aufgetragenen Farben, wenn sie trocken sind, und man mit dem Finger darüber fährt, sich nicht wegwischen lassen. Man erkennt hieraus die Quantität Gummi, welche man zum Wasser nehmen muß. Die schwersten oder mehr terrestrischen Farben müssen etwas mehr Gummi haben.

Um ein taugliches Gummiwasser, welches die Farben nicht abspringen läßt, und ihnen zugleich einen Glanz gibt, anzustellen, nimmt man ein Gläschen mit einem engen Halse, um es gut zublinden zu können, thut darein 3 Theile des besten arabischen Gummi, und 2 Theile reinen weißen Zuckercand. Hierauf gießt man so viel klares Fluß- oder Regenwasser, als man zur Auflösung für hinlänglich erachtet, setzt das Glas, nachdem man es vorher wohl zugebunden hat, im Sommer an die Sonne, im Winter auf den Ofen, und schüttelt es bisweilen um. Hat sich beides völlig aufgelöst, und man wird auf dem Boden des Glases etwann Unreinigkeiten gewahr, so filtrirt man





Der rothe Gummibaum, welcher auf Guadalupe an trockenen und durren Orten wächst, hat ebenfalls ein weißliches Holz, welches aber weich und von schlechter Dauer ist, und leicht verfault. Seine Rinde ist dick und grünlich; die Aeste sind sparrig, und oben mit büschelweise beisammen sitzenden Blättern besetzt, welche den Blättern der Aesche gleichen, uneingefleht und dunkelgrün sind. Die Blüten sind eben so wie am weißen Gummibaum. Es folgt auf dieselben eine fleischige Frucht, welche den Pistazien ähnlich und harzig ist, und einen harten Kern enthält.

Ueberhaupt sollten alle amerikanische Gummibäume vielmehr Harzbäume genannt werden. Oft gibt ein einziger solcher Baum 30 bis 50 Pfund Harz, welches weißlich und sehr fleberig ist. Es kommt in Fässern nach Europa; und gemeiniglich ist es in große breite Blätter eingewickelt, die auf einem großen Baum, Namens Cachimou, wachsen; daher dieses Harz Cachimou-Gummi, (Chibou-Gummi) oder besser Cachimou-Harz, genannt wird. Siehe Th. VIII, S. 59. Gummi-Fluß, eine Krankheit der Kernobstbäume; s. oben, S. 342.

Gummi-Gutt, siehe Gutta-Baum.

Gummi-Harz, siehe oben, S. 339.

Gummi-Lack, siehe Lack.

Gummi-Wasser, Wasser, worin ein Gummi, besonders arabisches Gummi, aufgelöst worden; s. oben, S. 346.

Gummiren, Fr. gommer, mit aufgelösetem Gummi annachen oder bestreichen, oder mit Gummi tränken. Bänder gummiren.

Gummir-Wachs, Fr. Cire à gommer, geschmolzenes gelbes Wachs, mit etwas zerlassenem Pech vermischt, womit die inwendige Seite des zu Bettfüßen bestimmten Zwillichs gummirt oder überstrichen wird.

Gumpe, siehe Sumpe und Kumpf.

Gundel-Kraut, Thymus Zygis Linn.; siehe Quendel. Gun-

Gudel-Rebe, siehe den folgenden Artikel.

Gundermann, eine in einigen Gegenden, besonders Oberdeutschlandes, übliche Benennung des Erd-Epheues oder Grundepheues, der von Andern Gunderan, Gunderlunze, Gudelrebe, Gunderrebe, Donnerrebe, in Preußen Udrum, im Nieders. Sederich, imgleichen Riek-dörn-Tune, genannt wird.

Da diese Pflanze in einigen oberdeutschen Gegenden ausdrücklich Grundrebe heißt, weil sie nahe an dem Erdboden hinkriecht, daher sie im Griech auch χαμαιστος und im Engl. Grundive heißt: so scheinen sowohl Gundermann und Gunderrebe, als auch Donnerrebe daraus verberbt zu seyn.

Der Kirschisopp oder Erdpsau, *Cistus Helianthemum* L. (s. oben, S. 318) und die Erdwinde, *Antirrhinum Elatine* L. (s. Winde,) werden von Einigen aus eben dieser Ursache Gundermann genannt.

Der Gundermann oder Erdpheu, *Hedera terrestris vulgaris* C. B. *Chamaecissus*, s. *Hedera terrestris* J. B. *Chamaeclema*, *Glechoma* oder *Glecoma* Hall. & Linn. Jr. *Lierre terrestre*, ist eine Gattung Pflanzen mit zwey ungleich langen Poren Staubfäden, und nackten Samen. Die bisher bekannte einzige Art dieser Gattung, epheuartiger Gundermann mit nierenförmigen und gekerbten Blättern, *Glechoma hederacea*, *foliis reniformibus crenatis* Linn. ist in ganz Europa überall gemein an Mauern und Hecken, und blühet früh im März an warmen sonnenreichen, grasigen Orten, Hecken und Planken. In schattigen Wäldern kommen die Blumen viel später, und dauern daselbst lange. Die faserige Wurzel treibt dünne, viereckige, röthliche, haarichte, ästige Stängel, welche größtentheils auf der Erde hinkriechen, neue Wurzelfasern schlagen, und sich nur mit dem obern blühenden Theile in die Höhe richten. Die lang gestielten, einander gegen über gestellten Blätter sind rundlich, oder nierenförmig, eingekerbt und etwas haaricht. Die blauen

Blu.



allein, oder von andern ähnlichen Kräutern zugleich gebraucht, kann man den besten Nutzen davon hoffen. Auch das getrocknete Kraut ist nicht zu verachten; hingegen kann man das daraus bereitete Extract und den Syrupp entbehren. Die besondern Fälle, wo diese Pflanze nützlich zu gebrauchen ist, lassen sich aus den bemerkten allgemeinen Wirkungen leicht bestimmen. Es kann daher solche bey verhärteten Eingeweiden eines Milzfüchtigen, oder bey Verhaltung der goldenen Uder und der monatlichen Reinigung, bey innerlichen Geschwüren, vornehmlich der Brust und der Uringänge, bey dem weißen Flusse, auch bey der Kräse und andern Krankheiten der Haut, dienlich seyn. Baglio lobt die Essenz als ein untriegliches Blähung-treibendes Mittel. Ob solche auch bey Abführung der Würmer kräftig sich bezeige, wie Einige versichern, möchte noch zweifelhaft scheinen. Die Rossärzte pflegen die gepulverten Blätter unter das Futter zu mischen, und dieses den Pferden einzugeben, wenn sie von Würmern geplaget werden, und den ausgepreßten Saft, mit etwas Wein vermischt, den blinden Pferden in die Augen zu tröpfeln. Ueberhaupt gibt der Gundermann für das Vieh, und insonderheit die Schafe, ein sehr gesundes Futter ab. Die Schafe genießen dieses Gewächs, so lange es zart ist, und es ist auf der Weide eine der gesündesten Pflanzen. Sie verwahrt das gesunde Vieh vor der Schwäche und Verstopfung der Eingeweide, mithin gegen die Räude, Geschwulst und Fäule; ist aber das Vieh schon allzu faul und anbrüchig, so wirkt es zu stark, daß das Vieh dessen Genuß nicht lange aushalten kann. Vielleicht ist hierin die Ursache zu suchen, daß in England der Gebrauch dieser Pflanze den Pferden tödlich gewesen ist. Man hat, wie in dem Lond Chronic. no. 1345, berichtet wird, nach dem Tode das Herz ungemein erweitert und mit vielem Blute angefüllt, in dem Magen und den Där-

Därmen aber sehr viel Luft gefunden. An einigen Orten frisst das Vieh solches auch nicht gern.

Bemerkung, daß Gundermann den Pferden schädlich sey, aus No. 40 und 48 der Gaz. salut. v. J. 1765, übers. st. im 1 St. des 3 B. des Berl. Magaz. 1766, 8. S. 59, f.

Von den unglücklichen Wirkungen des Grundrheues, wenn er von Pferden gefressen wird, s. den 9 Band des aus dem Engl. übers. Museum rust. & commerciale, Lpj. 1768, 8. S. 126 — 131.

Die Engländer legen das Kraut in die Bierfässer, um das Bier schwarzbraun und hell zu machen, und dessen allzu schnelle Gährung zu hindern. Die Bienen sammeln aus den Blumen Honig, und die ganze Pflanze wird häufig von den Ameisen besucht.

Des Hrn. v. Justi gethanen Vorschlages zu einem Versuche, die Seidenwürmer mit Gundermann zu füttern, wird im Art. Seidenwurm Erwähnung geschehen.

Gundermann, (Kleiner) siehe Ehrenpreis.

— — — (Steinz) *Alarina hederula saxatilis* Lob.; siehe Th. II, S. 492.

Gunkel, siehe Kunkel.

Gunst, (die) von dem Zeitworte gönnen, welches im Nieders. noch jetzt gunnen lautet.

1. Derjenige Zustand des Gemüthes, da man einem andern etwas gönnet, in welcher weitesten Bedeutung es im Hochdeutschen veraltet, und nur noch in den Zusammensetzungen Abgunst und Mißgunst üblich ist.

2. In engerer Bedeutung, derjenige Zustand des Gemüthes, da man das Gute, welches einem andern wiederfähret, nicht nur mit Zufriedenheit, mit Vergnügen sieht, sondern auch geneigt ist, ihm solches selbst zu verschaffen; wo es, so wie Liebe, von diesem Zustande des Gemüthes sowohl Vornehmerer gegen Geringere, als auch gleicher Personen gegen einander, als endlich Geringerer gegen Höhere gebraucht wird. In engerer Bedeutung ist es von der Neigung eines Höhern gegen einen Geringern üblich, da es denn so-

nach dem Rechte als dem Nachdrucke nach etwas weniger
 als das, als Gnade. *Gunst* ist besser denn *Silber*
 und *Geld*. *Scriptur.* 22, 1. d. i. die *Gunst* anderer
 im g. L. *Gunst* ist besser als *Kunst*.
 Sich um jemandes *Gunst* bewerben. Eines *Gunst*
 gewinnen, verlieren. Sich in jemandes
Gunst einschleichen. Sich bey jemanden in *Gunst*
 setzen. Bey einem in *Gunst* stehen. Nach *Gunst*
 urtheilen, mit Verletzung des Rechtes oder des Ver-
 dienstes. Es gehet alles nach *Gunst*, nicht nach Ver-
 dienst. Einem etwas zu *Gunsten* thun, d. i. zu
 Gefallen, aus Neigung zu ihm, und, etwas zu eines
Gunsten thun, zu seinem Vortheil, sind im Hoch-
 deutschen, wenigstens in der edlen Schreibart veraltet.
 Ehedem war es auch ein Titel, welcher etwas weniger
 war, als *Gnade*, und auch im *Abstracto* und im *Plu-*
ral üblich war, *Liv. Gunsten*, wovon noch groß-
 günnigst ein Ueberbleibsel ist. Eben so ungewöhnlich
 ist im Hochdeutschen der Gebrauch für Neigung über-
 haupt.

3. Erlaubniß, Verstattung, Einwilligung, wo
 es nur unter dem großen Haufen üblich ist, welcher,
 wenn er höflich seyn will, alles mit einem mit *Gunst*,
 mit *Gunst* zu melden, mit *Gunst* zu sagen u.
 f. f. begleitet, d. i. mit Erlaubniß. Hierher gehört
 auch der in einigen selbst ober-sächsischen Kanzelleien
 übliche Gebrauch, wo *Gunst* eine schriftliche Einwilli-
 gung, z. B. eines Lehensherren zur Verpfändung ei-
 nes Lehens u. f. f. bedeutet, wo es auch im *Plural* die
Günste hat, wofür in andern *Consens* üblich ist.
Amtesgünste, *Consensbriefe*, welche von dem Amte
 ertheilet werden. *Gunstbrief*, eine schriftliche Er-
 laubniß eines Obern, ein *Consensbrief*; in der Ober-
 Lausitz ist es in manchen Gerichten von einem jeden
 schriftlichen Erlaß, von einer jeden schriftlichen Er-
 laubniß üblich.

Daher

Daher günstig. 1. Gunst gegen jemanden habend, und in derselben gegründet; wo es, so wie das Hauptwort Gunst, von der guten Gesinnung unter Personen allerley Standes, in engerer Bedeutung aber Höherer gegen Geringere, gebraucht wird, und alsdenn etwas geringer ist, als gnädig. Einem günstig seyn. Sich jemanden günstig machen. Ein günstiges Urtheil von etwas fällen. Ein günstiges Vorurtheil für jemanden haben. 2. Figürlich, für vortheilhaft, doch nur in einigen Fällen. Es zeigt sich jetzt eine günstige Gelegenheit. Ein günstiger Umstand. Die Witterung war den Feldfrüchten nicht günstig. Boden und Klima sind hier günstig. Daher auch Günstling, eine Person, welche eines andern Gunst in einem hohen Grade besitzt, von Personen beyderley Geschlechtes, ein Liebling; mit einem französ. Worte ein Savorit. Des Königes Günstlinge. Ein Günstling des Glückes.

Wenn ein Fürst die Schmeicheln liebt, so wird er gefällige, niedrige und knechtisch gestimmte Seelen, kurt, Sclaven an sich ziehen. Liebt er aber die Wahrheit, so wird er freymüthige Männer, gethürliche und verdienstvolle Personen, Unterthanen, die diesen Nahmen verdienen, berufen. Der Privatumschlag eines Fürsten ist ein Spiegel, worin man allezeit die Züge seiner Gemüthsart erkennt. Er kann also nicht behutsam genug in der Wahl derjenigen Personen seyn, die er dazu nimmt. Man pflegt diejenigen, die ein Fürst seines vertrauten Umganges würdiget, Günstlinge, Lieblinge oder Savoriten zu nennen. Da solche Personen sich allezeit den Neid und die Eifersucht der Großen, der Minister, der Hofleute, ja oft der gemeinsten Bürger zuziehen: so hat man mit dem Titel eines solchen Günstlinges einen verhaßten Begriff verbunden, und es scheint, man tadle die Fürsten, daß sie dergleichen haben. In der That, wenn diese Lieblinge Personen sind, die kein gutes Herz haben, auch nicht den Verstand besitzen, den ihr Platz erfordert; wenn sie nur stolz, eingebildet und ungezogen sind; wenn sie in Ehrsucht und Geiz ersoffen sind, und wenn sie die Bluteigel ihres Herren und seines Volkes werden: so kann man sie nicht ohne geheimen Schauder und Abscheu ansehen,

und muß einen Herrn beklagen, der keine bessere Wahl zu treffen gemußt hat. Wenn aber ein Fürst verdiente Männer mit seiner Gunst beehret; wenn er sich von seinen mühsamen Arbeiten in der Gesellschaft geistreicher und liebenswürdiger Personen, die voll von Genie und Kenntnissen sind, erholt: so ist sein Betragen ruhmwürdig. Er beweiset, daß er empfinden, die Talente erkennen und sie belohnen könne. Es ist dem Fürsten und dem Staate selbst daran gelegen, daß solche Personen anständig besoldet werden: 1) weil nichts anstößiger ist, als einen großen Herrn mit Personen umgeben zu sehen, die zugleich verdienstvoll und armselig sind; 2) weil, wenn man sie in einer der Armuth ähnlichen Mittelmäßigkeit läßt, man ihre Treue in Gefahr setzt, sich durch das Gold irgend eines fremden Gesandten, oder sonst eines Unterthanen, versuchen zu lassen, um dem Herrn gewisse Sachen beizubringen, oder, was bey ihm vorgeht, zu verrathen. Da es nun unmöglich ist, daß in dem Privatleben, ein Fürst allemahl so auf seiner Hut seyn könne, daß ihm kein Wort entfahren sollte, daraus nicht irgend etwas zu schließen wäre, und daß er allezeit gegen die unvermerkten und seinen Ohrenbläsern gewaffnet seyn könnte: so sieht man wohl, daß es sehr nöthig sey, daß die nächsten Personen um ihn her unbestechlich seyn müssen. Drittens muß jeder Monarch fest glauben, daß ein wahrhaftig großer Geist sehr selten ist, und sich und seinen Werth gewiß besser fühlt, als daß er sich für eine Kleinigkeit in den Zwang setzen wolle, welcher allezeit das Hofleben begleitet.

Die Gemüthsart eines Günstlinges muß redlich und aufrichtig seyn; allein, man muß sich hierbey nicht irren, und für diese Tugend einen gewissen Hang, den man oft an ihnen findet, alles, was in einer Regierung geschieht, zu verwerfen und zu verspotten, ansehen. Diese Sucht wird eine Pest des Staates; und diejenigen, welche sie besitzen, stören bisweilen die besten Unternehmungen durch ein satyrisches Wort, durch eine Geberde, durch einen Augenwink, wenn sie mit einem schwachen Prinzen zu thun haben. Der geschickteste Minister entwirft durch viel Arbeit, Verstand und Nachsinnen einen sehr schönen Entwurf; er bereitet ihn von weitem, verbindet die bequemsten Mittel, damit er gelinge; er ist auf dem Punkte, dessen glückliche Erfüllung zu sehen. Ein Liebling aber, ein Windkopf, ein Lächerer, ein Witzling mengt sich in das Spiel, nähert sich dem Fürsten, und äußert, entweder aus Unwissenheit, oder aus Bosheit, einen giftigen Einfall dawider, oder wider



Gummi chibou, siehe Th. VII, S. 59.

Gummi copallium, siehe Kopal.

Gummi draconis, Drachenblut; s. Th. IX, S. 459, fgg.

Gummi galbanum, siehe Th. XV, S. 657, fgg.

Gummi gutta, siehe unter Gutta-Baum.

Gummi hederæ, siehe Th. XI, S. 108.

Gummi lacca, siehe Lack.

Gummi ladanum, siehe Ladanum.

Gummi olibanum, siehe Weihrauch.

Gummi opopanax, siehe Opopanax.

Gummi-resina, siehe oben, S. 339.

Gummi sagapenum, siehe Sagapen.

Gummi sandarach, siehe Sandarach.

Gummi saracenicum, siehe oben, S. 342.

Gummi sarcocolla, Fleischleim; s. Th. XIV, S. 221.

Gummi senega, senegal; siehe oben, S. 343.

Gummi serapium, siehe Sagapen.

Gummi storax, siehe Storax.

Gummi tacamahaca, siehe Tacamahaca.

Gummi thebaicum, siehe oben, S. 342.

Gummi tragacantha, siehe Traganth.

Gummi turium, siehe oben, S. 344.

Gummi-Baum, Fr. Gommier, wird ein großer amerikanischer Baum genannt, der eine große Menge Gummi, oder vielmehr Harz, von sich gibt. Man unterscheidet den weißen und rothen Gummibaum.

Der weiße Gummibaum ist einer der höchsten und dicksten Bäume auf den französisch-amerikanischen Inseln. Sein Holz ist weiß, hart, und schwer zu verarbeiten. Die Blätter gleichen den Lorbeerblättern, sind aber weit größer. Die Blüthen sind klein, weiß, und sitzen büschelweise oben auf den Zweigen. Die Frucht ist von der Größe einer Olive, fast dreieckig, anfangs grünlich, hernach bräunlich; ihr Fleisch ist zart, und mit einer fleberigen weißlichen Materie angefüllt.

Der



1. Die gemeine Saat- oder Küchengarten-Gurke. Es gibt davon zwei Spielarten.

1) Die erste Sorte, die gemeine raube Gurke, *Cucumis sativus vulgaris* C. B. Tourn. & Linn. *Cucumis foliorum angulis rectis, pomis ovato-oblongis scabris* Hort. Cliff. hat raube Früchte, und begreift wiederum andere Spielarten unter sich, deren Früchte theils 3 bis 4, theils 6, bis 8 oder 9 Zoll lang werden. Es gibt dergleichen mit grüner und mit weißer Frucht.

a) Mit grüner Frucht. *Cucumis sativus vulgaris, maturo fructu subluteo* C. B. Ihre Früchte sind anfangs grün, und, wenn sie reif sind, goldgelb. Es gibt davon vier Sorten. α) Gemeine raube grüne stachelige Gurke; ihre Früchte sind dunkelgrün, und 6 bis 7 Zoll lang. β) Kurze grüne stachelige Gurke; ihre Früchte werden nur 3 bis 4 Zoll lang. γ) Lange grüne stachelige Gurke, 6 bis 8 oder 9 Zoll lang. δ) Frühe grüne Traubengurke, Bouquetgurke, mit kurzen büschelweise sitzenden Früchten, Fr. Concombre à bouquet, Concombre mignon; sie ist nicht über 4 bis 5 Zoll lang, wächst büschelweise, und hat etwas kleinere Kerne, als andere Gurken.

b) Mit weißer Frucht. *Cucumis sativus vulgaris, maturo fructu albo* C. B. Ihre Früchte sind anfangs weiß, werden aber, wenn sie überreif sind, auch gelblich, sind auch etwas dicker und länger, fallen gegen den Stiel mehr ab, und sind weichlicher.

2) Die zweite Sorte, die lange glatte Gurke, *Cucumis sativus major* Bauh. & Linn. *Cucumis foliorum angulis rectis, pomis longissimis glabris* H. C. Fr. Concombre long de Turquie, hat glatte Früchte, und begreift gleichfalls andere Spielarten unter sich, welche 10 bis 15 Zoll lange Früchte bekommen. Die türkische

türkischen und spanischen Cucumern, sind Varietäten derselben.

Die faserige gerade Wurzel der gemeinen Saat-Gurke treibt scharfe, lange, ästige, auf der Erde hin-kriechende Ranken. Die wechselsweise gestellten Blätter stehen auf einem 6 bis 8 Zoll langen Stiele, und sind dick und eingebogen; sie sind im Umkreise wie die Weinblätter gestaltet, aber größer, und haben nicht so tiefe Einschnitte; an dem Rande sind sie nicht ausgezackt, aber rauh, und besonders unten mit kleinen Stacheln besetzt. Aus dem Winkel der Blätter kommen Gabelchen und Blumen hervor. Die Blume besteht aus einem einzigen Stücke, ist wie eine Glocke gestaltet, und oben weit. Sie hat 5 Abtheilungen; jede ist ungefähr $\frac{1}{2}$ Zoll breit, und blaßgelb. Einige darunter sind unfruchtbar, andere aber fruchtbar. Die letztern erkennt man an der Frucht, welche mit der Blüthe zugleich, ja noch ehe dieselbe aufblüht, entsteht, und ungefähr 1 Zoll lang ist. Diese Frucht, welche nach und nach zunimmt, wird gemeiniglich bis 1 Fuß lang, und ungefähr 3 Zoll im Durchschnitte dick.

In England hat man Beyspiele, daß Gurken 14 engl. Zoll lang, und 10 Zoll dick gewesen. Im 42 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1768, S. 347, versichert jemand dergleichen von 13, auch 14 dresdn. Z. lang gezogen zu haben, die so gar 14 bis 15 Zoll im Umfange gehalten.

Zu Stoneleigh Abben, unweit Conventry, sind im J. 1777, in dem Garten des Lord Leigh, Gurken gezogen worden, die über 8 Pfund gewogen haben. Der Same, aus welchem sie gezogen sind, ist von den Herren D. Solander und Cooks aus Süd-Amerika, auf ihrer Reise um die Welt, mitgebracht worden.

Die Frucht läuft an den beyden äußersten Enden rund zu, ist bisweilen gerade, bisweilen gekrümmt, und öfters mit kleinen Warzen besetzt. Uebrigens ist sie weiß, grün oder gelb. Ihre Schale ist sehr dünn; ihr Fleisch fest, weiß, durchsichtig, und



Hrn. v. Münchhausen aber nicht zur Speise dienen. Den vornehmen Türken ist solche ein Leckerbissen.

4. Die eckige chinesische Gurke, *Cucumis longus Indicus Gronov.* *Cucumis acutangulus, foliis rotundato - angulatis, pomis angulis decem acutis Linn.* Perole, wächst in der Tataren und China, und ist jährlich. Die Ranken sind eckig; die Blätter herzförmig, mit scharfen Winkeln eingeschnitten, und sägeartig ausgezackt. Die Früchte sind zehneckig. Viele gelbe Blumen sitzen auf Einem Stiele. Nur die jungen Früchte können gespeiset werden, da die alten holzigt sind.

5. Die runde stachelige Gurke, amerikanische Gurke, *Cucumis foliis palmatis Royen.* *Cucumis Anguria, foliis palmato - sinuatis, pomis globosis echinatis Linn.* wächst in Jamaika, ist jährlich, hat eckige, mit Borsten besetzte Ranken, handförmige, ausgehöhlte Blätter, ganz kleine Blumen, und kugelförmige, stachelige Früchte. Die Amerikaner essen die Frucht.

Die letzten vier Arten werden, wie andere, aus warmen Gegenden zu uns gebrachte, Sommergewächse auf dem Mistbeete erzogen und gewartet.

6. Die schwarze Gurke, *Cucumis minima, fructu ovali nigro laevi Sloane.* *Cucumis parva repens Virginiana, fructu minimo Pluken.* *Melothria pendula Linn.* Fr. Concombre noir, wächst in Canada, Virginien und Jamaika wild, ist von einem Dunkelgrün, welches in das Schwarze fällt, und hat einen Kastanienengeschmack. Ihre Stiele sind hohl und eckig, ungefähr 15 bis 18 Zoll lang. Ihre häufigen Blätter sind groß, breit, scharf, höckerig, oben und unten rauh, gleichen fast den Weinblättern, und haben einen übeln Geruch. Die Samen sind sehr groß.

7. Die wilde Gurke, Eselsgurke, Hundsgurke, Springgurke, Sprizgurke, *Momordica Elaeagnum Linn.* siehe Th. XI, S. 557, fgg.

Die



[illegible]

The first of these is the fact that the majority of the population of the United States is now living in urban areas. This is a result of the process of urbanization, which has been going on since the beginning of the nineteenth century. The second is the fact that the majority of the population of the United States is now living in the South and West. This is a result of the process of migration, which has been going on since the beginning of the nineteenth century. The third is the fact that the majority of the population of the United States is now living in the middle class. This is a result of the process of social mobility, which has been going on since the beginning of the nineteenth century.

The first of these is the fact that the majority of the population of the United States is now living in urban areas. This is a result of the process of urbanization, which has been going on since the beginning of the nineteenth century. The second is the fact that the majority of the population of the United States is now living in the South and West. This is a result of the process of migration, which has been going on since the beginning of the nineteenth century. The third is the fact that the majority of the population of the United States is now living in the middle class. This is a result of the process of social mobility, which has been going on since the beginning of the nineteenth century.

The first of these is the fact that the majority of the population of the United States is now living in urban areas. This is a result of the process of urbanization, which has been going on since the beginning of the nineteenth century. The second is the fact that the majority of the population of the United States is now living in the South and West. This is a result of the process of migration, which has been going on since the beginning of the nineteenth century. The third is the fact that the majority of the population of the United States is now living in the middle class. This is a result of the process of social mobility, which has been going on since the beginning of the nineteenth century.



re gebracht und versetzt werden sollen, nebst den darin befindlichen Gurkenpflanzen umgekehrt in die linke Hand genommen, und mit dem Daumen der rechten Hand durch die Oeffnung des Bodens der Mist nebst den Pflanzen heraus gedrückt werden muß, wobei sich finden wird, daß die Wurzeln durch den vermoderten Mist hindurch gewachsen sind. Die nebst dem Mist und der Erde heraus geschobenen Gurkenpflanzen werden alsobald mit den Händen umgewendet, und in ein vorher gemachtes Loch in die Erde gesetzt. Auf solche Weise leiden die Gurken bey ihrem Anbau in Töpfen gar keinen Aufenthalt im Wachsthum, weil sie mit der vollen Erde, oder ohne Entblößung der Wurzeln von ihrer ersten Erde, in das zweite Mistbeet gebracht werden können.

Noch Andere bedienen sich, bey Ziehung früher Gurken, weder der weidenen Körbchen noch der Töpfe, sondern weichen die Gurkenkerne 24 Stunden in Wasser ein, und säen sie in einen mitten durch das Mistbeet gemachten kleinen Graben; sind nun die Pflanzen darin so weit erwachsen, daß sie das vierte Blatt erreicht haben, so heben sie die in das zweite Mistbeet nöthigen Pflanzen, mit Hülfe eines blecherne Blumen oder Melonen-Bohrers, oder in dessen Ermangelung auch nur vermittelst einer runden Gartenskelle, behutsam und dergestalt aus, daß die Erde nicht von den Wurzeln abfalle, und setzen sie also in das zweite Mistbeet in ein vorher gemachtes Loch. Zu solchem Versetzen der Gurkenpflanzen wählen sie, wo möglich, einen sonnenreichen, warmen und hellen Tag, begießen auch die gesetzten Pflanzen sofort mit etwas lauwarm gemachtem Wasser, damit die Wurzeln mit dem Erdreich sich wohl verbinden mögen. Es legen sich diese Pflanzen nach dem Versetzen zwar allemahl etwas nieder, und werden welf, richten sich aber

Dec. End. XXV. Na auch

auch gar bald, und ehe 24 Stunden vergehen, wieder auf, und wachsen frisch fort.

Um diese gemachten Mistbeete muß um und um, so hoch ihre Wände oder Breter über der Erde stehen, frischer Pferdemist geschaffet und zusammen getreten werden, damit die Kälte weder bey Tage noch des Nachts eindringen könne; und dieser bleibt so lange darum liegen, bis sich keine harte Fröste mehr vermuthen lassen; alsdenn nimmt man ihn hinweg, und brauchet ihn auf andere Gartenbeete zur Düngung. Die Fenster eines solchen Mistbeetes müssen, zu Erlangung frischer Luft, insonderheit im Anfange, wenn die stärkste Hitze sich noch darin befindet, gebührend gelüftet werden, indem man an der hintern oder hohen Seite derselben etwas unterlegt, daß sie anderthalb bis 3 Zoll hoch abstehen, und es mithin so viele Oeffnung gebe, daß der Brodem und die übrige Hitze hinaus ziehen könne; solches Lüften aber hängt, insonderheit bey streichenden sehr rauhen und kalten Winden, von eigener Erfahrung ab, und muß der Gärtner wissen, wie viel er hierin thun dürfe, damit das zärtliche Gurfengewächs durch die rauhen Winde nicht beschädiget werde. Auch ist es nöthig, die Gurkenpflanzen, wenn sie in die Höhe wachsen, und fast an die Fenster anstoßen wollen, sanft um und an die Erde zu biegen, und damit sie so liegen bleiben, die Ranken mit eingesteckten Häkchen von Reisig, dergleichen man sich bey den Melkensäusern zu bedienen pflegt, an der Erde zu befestigen.

Die wendischen Bauern in der Niederlausitz, sind, wie überhaupt im Anbau verschiedener Küchengewächse, auch besonders in diesem Falle nachahmungswürdige Lehrmeister. Sie sind im Besiz, die besten und frühzeitigsten Gurken zu ziehen, und solche grün, auch in Salzwasser eingemacht, nach Berlin und vielen andern

bern Städten zu liefern, ehe die Kunstgärtner auf den mit Fenstern bedeckten Mistbeeten dergleichen vorzeigen können. Sie wissen von keinen Mistbeeten; sie legen die Gurkenkerne nicht einmahl in ordentliche Beete, sondern vertrauen ihren Samen auf ein Gerathewohl der Erde an. Sie bereiten dazu im Herbst, oder auch im Frühlinge, so bald der Frost aus der Erde ist, ein fettes, mit wohl verfaultem Mist gedüngtes, tief gegrabenes, vor kalten Winden geschütztes, und der Sonne wohl ausgesetztes Stück Land, auf welchem sie mit den Fingern lauter zirkelförmige Rinnen, jede ungefähr 4 Zoll aus einander, machen. Mit Ausgang des März, oder noch später, nachdem die Witterung günstig ist, legen sie ihre Gurkenkerne in die mittellste und kleinste Rinne, nach acht Tagen in die zweite und größere, womit sie hernach von fünf zu fünf Tagen fortfahren, bis alle diese Zirkelrinnen mit Kernen belegt sind. Bisweilen geht die erste, zweite und dritte, auch wohl die vierte Pflanzung durch den Frost verloren, oft aber erhalten sie auch die Früchte ihrer Bemühung ohne allen Verlust. Im erstern Falle bekommen die spätern Reihen hinlänglichen Raum sich auszubreiten; im andern Falle werden die überflüssigen Pflanzen ausgehoben, und an andere schickliche Orte verpflanzt. Fehlt Regen, so wird alle Abende begossen; kommt die Bluthzeit, so werden die Spitzen der Gurkenranken abgebrochen, und die überflüssigen Blüten abgenommen, um den Gurken mehr Nahrung zu verschaffen. So bald diese angefangen, eines kleinen Fingers lang zu werden, so bald geht auch die Aernde an. Die auf ihren Vortheil ungemein aufmerksamen Bauern haben sich mit einer guten Anzahl leerer Tonnen oder Fässer, mit Salz, mit Kirschblättern und mit grünen Samenbüschen des Dilles, versehen. Alle Abend werden die Gurken abgelesen, sauber getrocknet, in die Fässer oder Tonnen gepackt, und schichtweise

Salz, Dill und Kirschblätter dazwischen gestreuet. Ist die Sonne voll, so wird, soviel möglich weiches Wasser darauf gegossen, die Sonne zugeschlagen, und nach Berlin gefahren. In 2 oder 3 Tagen, die der Transport hieher erfordert, sind die Gurken essbar, weil theils die zu solcher Zeit gewöhnliche warme Witterung, theils die eichenen Gefäße, das Sauerwerden der Gurken befördern.

Ob indessen gleich auf einer Quadratruthe Acker eine sehr große Menge Gurken auf diese Art gebauet wird: so muß dieser Acker doch noch in demselben Sommer entweder große weiße Rüben, oder Gerste und Haber tragen, doch nicht sowohl um der Frucht willen, als um Viehfutter zu erhalten. Die grüne Gerste und Haber bekommen den melken Rüben im Oct. und Nov. vortreflich. Man schneidet alle Wirttage, so viel als in 24 Stunden erforderlich ist. Geht das grüne Futter zu Ende, so werden Rüben, Kartoffeln, Weißkohl, und zuletzt Heu gefüttert. Diese vernünftige Fütterungsart wird den flugen Bauern, mit vieler fetter, ungemein schmackhafter Milch und Butter belohnet, und um ein beträchtliches theurer, als die elende Strohmilch und magere Strohbutterm, bezahlt.

Was die Erziehung der Gurken im freyen Lande betrifft, so sind dazu die ersten Tage des Maymonathes die bequemsten. Wer demnach die Absicht hat, sie auf Aeckern oder Gartenbeeten zu bauen, der muß solche erwählen, die in gutem Stande sind; denn auf hungerigem, ausgesogenem Lande wird aus den Gurken nichts. Am dienlichsten ist dazu ein Land, welches im Herbst zuvor gegraben und gedünget worden ist, wiewohl sie auch auf ganz neuerlich im Frühlinge, kurz vor ihrer Saat, gedüngtem und zubereitetem Lande ebenfalls gut fortkommen.

Es werden aber die Gurkenkerne sowohl eingequeilt als trocken gesäet. Wer sie in ersterer Gestalt legen will, läßt sie 16 oder 20 bis 24 Stunden lang in Wasser einweichen, thut sie darauf in ein leinenes

Sack.

Säckchen, und legt dieses in Pferdemist, welcher nicht allzu viel Hitze mehr hat, oder in ein Bette, worin man schläft, oder auch an einen warmen Ort bey und unter den Ofen, damit sie daselbst aufkeimen. Dieses gehörig zu erlangen, dürfen die Kerne nicht dick aufeinander liegen, sondern sie müssen in dem Säckchen fein dünn mit der Hand aus einander gebreitet werden, denn sonst würden die auswendigen keimen, die inwendigen aber verbrennen und verderben. Merkt man, daß die Kerne in dem Säckchen zu trocken werden wollen, so taucht man dasselbe sammt den Kernen alle Tage in Wasser ein, läßt solches ablaufen, und bringt das Säckchen wieder an gehörigen Ort. Alle Tage muß man darnach sehen, ob sie genug gekeimt haben; und wenn dieses geschehen ist, werden sie gesät. In den Gärten pflegt man, an einigen Orten, auf ein solches vorher gegrabenes Land Salat zu säen. Wenn nun dieser so weit erwachsen ist, daß er zum Verkauf dienlich ist, macht man die Quere über das Land lauter Beete, 6 Fuß breit, und sticht allen Salat, 1 Fuß weit, mit einem Messer hinweg, daß lauter Gassen dazwischen werden; die gedachten Beete aber bleiben also stehen, bis aller Salat aus den Gassen consumiret worden. In die leeren Striche oder Gassen werden mit einer breiten Hacke 1 Fuß große Löcher in die Ründung, und 3 Fuß weit von einander, aber nur 2 Zoll tief, gemacht; alsdenn werden von den gekeimten Kernen 12 bis 13 Stück hinein geworfen, doch so, daß sie fein ordentlich aus einander zu liegen kommen. Hierauf wird etwas feine und milde Erde, welche aus dem Loche heraus gescharrt worden, mit den Händen auf die Kerne gestreuet, daß sie ein wenig damit bedeckt werden. Wenn dieses geschehen ist, wird auch noch kleiner verfaulter Pferdemist, 1 Zoll dick, darauf gestreuet. Sollte bey dieser Arbeit dörres oder heißes Wetter seyn, so muß man sie gleich darnach begießen.

Wenn die Kerne aufgegangen und die Pflanzen in etwas erwachsen sind, und zu dick stehen sollten, so müssen sie verzogen werden. In einem solchen gemachten Loche darf man nicht mehr, als 6, 7, oder höchstens 8 Pflanzen stehen lassen. So bald man das Verziehen bey jedem vornimmt, wird auch mit der Hand zwischen die jungen Pflanzen 1 Zoll hoch milde und feine Erde gestreuet. Hierbey muß aber auch das Begießen, zumahl an warmen Tagen, nicht verabsäumer werden.

Einige pflegen in den Gärten auch also damit zu verfahren, daß sie nach der Länge kleine Gräben, 2 Zoll tief und 5 Fuß weit von einander machen, und die gekeimten Gurkenkerne hinein streuen. Uebrigens verfahren sie hernach in allen Stücken damit, wie vorher bey den Löchern beschrieben worden ist. Zwischen diese gemachte Reihen stecken sie Salatpflänzchen, oder auch Blumenkohl, Kohlrabi über der Erde, u. d. gl. m. Es können auch auf den Beeten, 4 Fuß weit von einander, in die Länge und Breite nach der Gartenschnur Linien gezogen, und die Gurkenlöcher auf das Kreuz oder Durchschnitt derselben mit der breiten Hacke, wie oben gemeldet worden, gemacht, und ebenfalls in der Mitte Salat und andere Gewächse dazwischen gesteckt werden.

Wer gegen den Herbst noch junge grüne Gurken, um sie mit Gewürz und Essig einzumachen, haben will, muß die Saat derselben etwas später, kurz vor oder gleich nach Pfingsten anstellen. Die Kerne zu dieser Saat aufzuquellen, ist nicht nöthig; denn die Wärme ist nunmehr stark in der Erde, und ein einziger warmer Regen, den sie bekommen, ist vermögend, sie aufs schönste aufkeimend zu machen.

Jedes Gewächs, welches nicht, dem Ursprunge nach, einem Lande, wo es wächst, eigen ist, artet nach

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that proper record-keeping is essential for the transparency and accountability of the organization. The document then outlines the specific procedures for recording transactions, including the use of standardized forms and the requirement for double-entry bookkeeping. It also addresses the importance of regular audits and the role of the internal control system in ensuring the integrity of the financial data. The second part of the document focuses on the management of assets and liabilities. It provides guidelines for the valuation of assets and the classification of liabilities, as well as the methods for calculating depreciation and amortization. The document also discusses the importance of maintaining adequate insurance coverage and the need for regular reviews of the asset and liability portfolios. The third part of the document deals with the management of cash and credit. It outlines the procedures for cash management, including the use of bank accounts and the requirement for timely deposits. It also discusses the management of credit, including the establishment of credit limits and the use of credit control systems. The document concludes by emphasizing the importance of ongoing monitoring and reporting of financial performance, and the need for continuous improvement in the financial management process.

THE
JOURNAL
OF
THE
ROYAL ANTHROPOLOGICAL INSTITUTE
OF GREAT BRITAIN AND IRELAND
PUBLISHED BY THE INSTITUTE
11, BEDFORD SQUARE, LONDON, W.C.1

THE JOURNAL OF THE ROYAL ANTHROPOLOGICAL INSTITUTE OF GREAT BRITAIN AND IRELAND, PUBLISHED BY THE INSTITUTE, 11, BEDFORD SQUARE, LONDON, W.C.1. The Journal is published quarterly, and contains original researches and reviews of the progress of anthropology in all its branches. The subjects treated include physical anthropology, ethnology, linguistics, and the history of man. The Journal is a valuable source of information for students and researchers in these fields. The Royal Anthropological Institute, founded in 1871, is a learned society devoted to the advancement of the study of man. It holds regular meetings and publishes the Journal. The Institute's library is one of the largest and most comprehensive in the world, covering all aspects of anthropology. The Journal is a key publication for the Institute and for the wider community of anthropologists. It provides a platform for the dissemination of new ideas and findings, and for the critical discussion of existing theories and methods. The Journal is a must-read for anyone interested in the study of man and his evolution. It is a testament to the Institute's commitment to the advancement of knowledge in this field. The Journal is a valuable resource for students and researchers alike, and it is a pleasure to be associated with it. The Institute is proud to publish the Journal, and it is grateful to the many contributors who make it what it is. The Journal is a reflection of the Institute's high standards and its dedication to the study of man. It is a source of pride and a source of inspiration. The Journal is a testament to the Institute's long and distinguished history, and it is a source of hope for the future. The Journal is a valuable asset to the world of anthropology, and it is a pleasure to be part of it. The Institute is proud to publish the Journal, and it is grateful to the many contributors who make it what it is. The Journal is a reflection of the Institute's high standards and its dedication to the study of man. It is a source of pride and a source of inspiration. The Journal is a testament to the Institute's long and distinguished history, and it is a source of hope for the future. The Journal is a valuable asset to the world of anthropology, and it is a pleasure to be part of it.

1881

1881

1881

1881

1881



The first of these is the fact that the
government has been unable to
maintain a stable exchange rate.
This has led to a loss of confidence
in the currency and a consequent
inflationary pressure.

The second is the fact that the
government has been unable to
maintain a stable budget.
This has led to a loss of confidence
in the government and a consequent
inflationary pressure.

The third is the fact that the
government has been unable to
maintain a stable economy.
This has led to a loss of confidence
in the government and a consequent
inflationary pressure.

zu nichts gebrauchen kann. Die jungen Früchte davon werden fast von einem Jeden geliebt, und stehen in allen Ländern in Achtung. Man braucht sie an vielen Gerichten und Brühen, und richtet sie auf mancherley Art zu. Am meisten aber ist zu verwundern, daß wir die jungen rohen Früchte, wenn sie geschält und in Scheiben geschnitten worden, als einen Salat nicht allein essen mögen, sondern so gar einen besondern Wohlgeschmack darin finden, und sie überdies für gesund und kühlend, mithin denjenigen, welche einen heißen Magen haben, zuträglich halten.

Man hat zweyerley Arten, die Gurken zum Salat zu zubereiten. Man legt sie entweder, nachdem sie geschält und in Scheiben geschnitten worden, und einige Stunden gestanden haben, auch mit Essig begossen worden, zwischen zwey hölzerne Teller oder Schüsseln, preßt sie, und läßt allen Saft ablaufen; oder man bestreuet sie mit Salz, läßt sie etwas stehen, gießt scharfen Weinessig darüber, rührt sie wohl durch einander, läßt alsdenn nur den Essig mit demjenigen, was er vom Saft ausgezogen hat, ablaufen, und bereitet sie alsdenn mit Essig, Oehl und zerstoßenem Pfeffer zum Salat, mischt auch wohl etwas gehackte feine Kräuter, als: Dragun, Meerfenchel (*Perce-pierre*) und Petersilie darunter. In manchen Häusern wird auch der Gurkensalat wie warmer Krautsalat bereitet. Weil die Gurken auf diese Weise sehr mürbe einstossen, so ist dieser warme Gurkensalat vorzüglich gesund.

Der Gurkensalat steht bey vielen Aerzten in einem schlechten Credit; und einige gehen wohl so weit, daß sie verlangen, man solle die Gurken, wenn sie mit Salz, Pfeffer, Baumöhl und Essig auf das beste zugerichtet wären, zum Fenster hinaus werfen. Die Gurken sind einer wässerigen und kühlenden Natur, und dabey schwerer, als andere Gewächse zu verdauen. Daraus läßt sich leicht abnehmen, daß sie für alte Leute, für schwache und kalte Mägen, keine gesunde Speise seyn. Sie
schwa,

Schwächen die bey solchen Personen ohnedies geringe Magenwärme immer mehr und mehr, folglich können sie von ihnen um so viel weniger gehörig verdauet werden, sondern verursachen bey ihnen ein kaltes, dickes und schleimiges Blut, woraus hernach Magen- und Leibscherzen, Aufstoßen, Blähungen, kalte Fieber, Durchfall und Ruhr, entstehen können. Hingegen bezeugt die tägliche Erfahrung, daß die Gurken von andern, denen es nicht an Hitze und Wärme des Magens gebricht, zur Sommerszeit ohne Schaden genossen werden. Es versteht sich, daß man die Masse nicht überschreiten müsse. Sie sind aber nicht nur wohlschmeckender, sondern auch gesunder, wenn sie nicht so sehr ausgepresset werden, weil sie in ihrer eigenen Brühe sich leichter auflösen, als wenn sie gänzlich davon beraubet, und gleichsam so jäh, wie Leder, gemacht werden. Ein zu wenig gepresster Salat beschwert aber auch den Magen eben so sehr, als der zu stark ausgepresste. Ueberhaupt erfordert der Gurkensalat einen guten Magen. Die wenigsten Leute sollten ihn des Abends essen. Man sollte ihn nicht mit Pfeffer, sondern lieber mit Salz essen; denn vielen macht der Gurkensalat mit Pfeffer Aufstoßen und nachtheilige Bedrückungen. Man muß auch kein Bier dazu trinken, weil davon Koliken entstehen; und keinen Franz- oder Rheinwein, weil solcher Sodbrennen erregt. Man trinke lieber einen Schluck starken feurigen Wein, oder etwas Brantwein, darauf.

Am häufigsten werden die Gurken zum Einmachen gebraucht. Die kleinen pflegt man gemeinlich in Essig mit mancherley Gewürzen, die großen aber in Salzwasser einzulegen. Man nennt die letztern daher Salzgurken; die erstern aber Essiggurken, Gewürzgurken, auch wohl Pfeffer- oder Senchelgurken, Fr. Cornichons.

Das Einmachen der kleinen Gurken wird zu Ende des Augustmonathes, oder im Anfange des Septembers vorgenommen; denn wenn man es später hin gegen den Herbst thun will, so sind die Gürkchen insgemein nicht mehr so reinlich, sondern etwas fleckig. Gurken, welche etwann eines kleinen Fingers dick oder auch noch kleiner sind, werden für die besten gehalten, wiewohl auch größere, wenn sie nur noch keine Kerne in

in sich haben, sich dazu gebrauchen lassen. Sind eine gute Partie solcher jungen Gurken gelesen, so ist die erste Arbeit damit, daß man ihnen die Stiele vollkommen und ganz glatt abschneide. Die etwann an den Gurken befindlichen rostigen Flecke werden ausgeschnitten. Alsdenn wird kalter Weinessig (*) auf die Gurken gegossen, worin sie eine halbe Stunde weichen müssen; nach Abgießung dieses Essigs, wird nochmahls frischer aufgegossen, um sie zum zweiten Mal darin zu waschen. Die abgewaschenen Gürkchen schüttet man in ein Sieb, damit aller Essig davon ablaufe. Aus dem Siebe thut man sie in einen Topf oder ein ander Geschirr, und streuet Salz daran, in welchem sie eine Nacht stehen müssen; alsdenn werden sie auf ein reines Tuch geschüttet, ausgebreitet, und, wenn sie eine Stunde also gelegen haben, Stück vor Stück mit einem Tuche sauber abgerieben. Die gesalzten und wieder abgeriebenen Gürkchen werden nunmehr in das Geschirr gebracht, in welchem sie eingemacht werden sollen. Steinerne Töpfe, oder kleine Fäßchen von eichenem Holze, sind die besten hierzu. Auf deren Boden legt man zuvörderst etwas Dill, ferner etwas Lorbeerblätter, langen Pfeffer, und einige dünne Scheibchen Meerrettig; Einige nehmen auch wohl grüne unreife Schörchen von indianischem oder spanischem Pfeffer (*Capicum*; Taschenpfeffer,) dazu. Dieses ist die Grundlage. Auf diese kommt eine Schicht Gurken; auf die Gurken wieder eine Schicht Lorbeerblätter, etwas langer Pfeffer, und ein wenig Zimmet; und so fährt man wechselweise Schichten zu machen fort, bis das ganze Geschirr angefüllt ist. Nunmehr ge-

(*) Gemeiniglich nimmt man frisches Brunnenwasser; allein, man muß alles, was auf diese Art eingemacht werden soll, als: Gurken, Champignons, Morwidel, Dragun &c. niemahls in Wasser abwaschen; denn es zieht gleich Waßertheile an sich, nimmt den Essig nicht so gut an, und schimmelt leicht.

geschieht das Abbrühen mit Essig. Recht guter Wein-Essig ist freylich der beste hierzu; allenfalls aber kann auch guter scharfer Bieressig dessen Stelle vertreten. Man nimmt den Essig in erforderlicher Quantität, salzet ihn, läßt ihn kochen, schäumt den kochenden Essig wohl ab, und gießt ihn siedend über die eingeschichteten Gurken, wodurch sie sowohl abgebrühet, als auch von Salz und Säure durchdrungen werden. Dieser erste Aufguß von gesalzenem Essig bleibt so lange auf den Gurken stehen, bis er erkaltet ist; alsdenn wird er abgegossen, nochmalts zum Feuer gestellt, kochend gemacht, abgeschäumt, und wieder über die Gurken gegossen, jedoch jetzt nicht siedendheiß, wie zum ersten Mahl geschah, sondern nachdem er sich etwas abgekühlt hat. Der Essig wird endlich zum dritten Mahl von den Gurken abgegossen, aufgesorten, wieder erkühlt, und also zum letzten Mahl kalt über die Gurken gegossen, so daß er sie völlig bedecke. Man belegt hierauf die eingemachten Gurken noch mit frischen Weinblättern, und diese, damit sie fest liegen, mit einigen Hölzerchen. Alsdenn werden die Gurken in gute Gewölber oder Keller zur Verwahrung gestellt, wo sie sich drey Jahre halten.

Eine kürzere Versfahrungsart, die Gurken einzumachen, ist folgende. Man macht eine Salzlake, welche so stark seyn muß, daß ein Hühnerey darauf schwimmen kann; in dieser läßt man die Gurken 48 Stunden liegen. Alsdenn werden sie heraus genommen und ausgedrückt. Nach dieser beobachteten Vorsicht vermischet man in einem guten Weinessig, Muskatblumen, Nelken, Ingber, Pfeffer, und andere Gewürze, und läßt sie mit selbigen erst kochen. Diese Brühe wird siedendheiß über die Gurken, welche hierzu schon in einem Gefäße bereit liegen, gegossen, und etwas Dill daran gethan. Dieses läßt man 8 Tage lang also stehen. Nach deren Verlaufe sieht man zu, ob auch die eingemachte Frucht ihre grüne Farbe und gehörige Härte habe. Ist dieses nicht, so wird sie in ihrer Brühe über ein gelindes Feuer gesetzt. Nachdem dieselbe etwas warm geworden, wirft man ein Stückchen Alaun, einer

Haselnuß groß, hinein, welches dazu dient, die Gurken sowohl hart als grün zu erhalten. Endlich verwahrt man sie mit dem durchwürzten Essig in einem gläsernen oder irdenen Geschirre.

Will man eigentlich so genannte Fenchelgurken einlegen, so nimmt man Fenchelkraut, reinigt und wäscht es wohl, legt es mit den gleichfalls gereinigten und abgewaschenen Gurken auf ein Tuch, und läßt beides zusammen abtrocknen. Hierauf wird ein wohl ausgebrühetes und ausgewaschenes Fäßchen genommen, auf dessen Boden Weinblätter gelegt, grob gestoßener Pfeffer und Salz darauf gestreuet, auch, wenn man will, Gewürznelken, Muskat Blumen, ganzer Pfeffer, dünn geschnittene Meerrettigscheibchen, Dill und Lorbeerblätter, sodenn aber eine Lage Fenchelkraut und Gurken gelegt, hierauf wieder Pfeffer, Salz und anderes Gewürz, und so abgewechselt, bis das Fäßchen voll ist. Alsdenn bedeckt man es mit Weinlaub, gießt guten etwas gesottenen, aber wieder kalt gewordenen Weinessig daran, und schlägt das Fäßchen zu.

Wenn diese Gurken in einzelnen Portionen in den Städten irgendwo erkaufet werden, und sehr grün aussehen, so hat man Ursache sie sehr in Verdacht zu halten, daß gestoßener Grünspan unter die Gurken gestreuet sey. Wenn man nicht seinen Mann kennt, so muß man sich solcher Gurken enthalten, weil sie der Gesundheit sehr schädlich sind.

Einige lassen den Essig in einem kupfernen Gefäß kochen, damit die Gurken eine schöne grüne Farbe bekommen; ja, man kocht diese, wenn sie nicht recht grün werden, noch wohl einmahl mit dem Essig und etwas Gewürz darin auf. Dieses ist aber ebenfalls der Gesundheit sehr schädlich und gefährlich.

Wenn die Gurken größer und beynabe ausgewachsen, doch noch inwendig voll sind, ehe sie eine Höhlung und harte Kerne bekommen, werden sie auf folgende Art mit Salz eingemacht, da man sie alsdenn Salzgurken, Sauergurken oder Wassergurken nennt. Man pflückt die Gurken bey trockenem klarem Wetter ohne Stiel, reibt sie mit einem Tuche sauber ab, und läßt sie eine Nacht ausgebreitet auf einem Tuche

che liegen. Andere legen sie die Nacht in frisches Wasser, welches aber nicht gut ist. Alsdenn nimmt man kleine wohl verwahrte Fäßchen, welche, wenn sie neu sind, wohl ausgelaugert werden; legt auf den Boden etwas Kirsch, und Weinblätter, und packt alsdenn die Gurken schichtweise, so dicht es nur immer seyn kann, ohne sie zu quetschen. Zwischen jede Schicht Gurken streuet man Kirschblätter, etwas Dill, und in kleine Stücke geschnittene junge Weinreben, auch etwas klein gestoßenen Weinstein. Wenn das Faß voll ist, wird es fest zugeschlagen. Zugleich kocht man Wasser mit Salz ab, etwas schärfer, wie es zu den Fischen gebraucht wird. Wenn es kalt ist, gießt man ein wenig Weinessig dazu, gießt das Wasser durch das Spundloch vermittelst eines Trichters auf die Gurken, verspundet sie bestens, und verpicht beide Böden dicht, weil die Salzlake die kleinsten Oeffnungen sucht und leicht abläuft; sollte sie ja aber ablaufen, so muß frische nachgegossen werden. Man läßt die Fässer anfangs an der Sonne oder in freyer Luft an einem warmen Orte liegen, und wendet sie alle Tage einmahl um: so gerathen die Gurken mit einem heftigen Brausen in Gährung, und sind, wenn diese vorbei ist, nach 14 Tagen eßbar. Der Weinstein, der Saft aus den Weinreben, welche vielen Vorzug vor den Blättern haben, und der Essig, geben den Gurken einen angenehmen säuerlichen Geschmack, so, daß man kein Salz schmecken muß. Sie müssen zugleich recht klar, und gleichsam durchsichtig, auch hart und fest seyn, und sich bis in den andern Sommer halten. Sie werden auf diese Weise häufig in Halle und Sachsen eingemacht, und weit verfahren. Von der Art, wie die wendischen Bauern die Salzgurken einmachen, siehe oben, S. 371, f.

Diese Salzgurken werden nicht nur so roh gern gegessen, sondern man bedient sich ihrer auch, nachdem

sie in Scheiben oder kleine Würfel zerschnitten, vorher aber noch einige Mal in frischem Wasser ausgewässert worden, am Ragout, Fricassee und Brühen. Wenn sie ganz und unzerschnitten auf den Tisch gesetzt werden, um zu mancherley Fleisch, Braten, Salz- oder Brat-Fischen gegessen zu werden, so legt man, zur Zierrath, die Kirschblätter, mit denen sie gemeiniglich eingemachet werden, neben und darunter her, auch bedeckt man sie wohl mit den ganzen Dolden von Dill, deren Stängel gerade in die Höhe gerichtet wird, womit sie ebenfalls eingemachet werden; da ohnehin Einige die Samenkörner von diesem Dill als ein nicht übel schmeckendes Gewürz gern essen. Zuweilen pflegt man auch wohl grüne und frische Weinblätter diesen Salzgurken unterzulegen, oder auch wohl gar damit zu bedecken.

Von den sauern Gurken wird auch ein kalter Salat bereitet, indem man sie in Scheiben zerschneidet, und mit Essig und Baumöhl anrichtet. Man streuet alsdenn gestoßenen Pfeffer etwas reichlich darüber her. Die äußere grüne Schale wird von Einigen abgeschälet, von Andern nicht. Dieses letztere geschieht am meisten deshalb, weil man diese grüne Schale als Schönheit eingemachter Gurken ansieht.

Der kalte Gurkensalat wird zu sehr vielen Speisen aufgesetzt und gegessen. Diese sind: Eyer, Eyerluchen, Salz- und Bratfisch, roher und gekochter kalter Schinken, kaltes Bökell- und Räucherfleisch, Knackwurst, Ochsenzunge, warmes, nur simpel gekochtes Rindfleisch, und Braten allerley Art.

Man pflegt auch wohl eben diese eingemachte Gurken, der Länge nach, in Hälften oder Viertel zu zerschneiden, und auf einer Assiette mit Essig und Baumdehl aufzugeben. In diesem Falle wird das aufgeschnittene Fleisch die obere, die Schale aber die untere Seite, und man bestreuet diese aufgeschnittene Gurken mit gestoßenem Pfeffer. Hammelbraten mit Gurken-Salat oder mit sauern Gurken darf nur der essen, der sei-

seinem Magen trocken kann. Die Säure bringt das Hammelfett zum Gerinnen, und dieser Talg verursacht gefährliches Bauchgrimmen, Uebelkeiten, und Verstopfungen der zarten Milchgefäße der Gedärme.

In England macht man auch die Gurken auf folgende Art als ein Achar (Aletsjaar) oder Mengo ein, um davon an starke Brühen zu geben. Man macht eine starke Lake von Salz und Wasser, läßt sie kochen, thut die abgebrochenen und abgewischten völlig ausgewachsenen Gurken, wenn sie bald reif werden wollen, in ein Gefäß, und gießt das Salzwasser siedendheiß darüber, deckt sie fest zu, und läßt sie 24 Stunden stehen. Alsdenn wird die Lake abgegossen, wieder aufgekocht, und von neuem übergegeben; dieses continuirt man neun Tage. Sodenn öffnet man die Gurken an einer Seite, nimmt die Kerne heraus, und mischt ferner zu einem Duzend Gurken unter einander, 8 Loth gestoßenen Senfsamen, Ingber, langen Pfeffer, und jamaischen Pfeffer (*Myrrus Pimenta L.*), von jedem 4 Loth, macht solches mit Essig zu einem Teig, legt in jede Gurke 3 Köpfe Knoblauch und $\frac{1}{2}$ Löffel voll von diesem Teig, bindet die Gurken zu, und packt sie ordentlich in einen steinernen Topf; kocht darauf guten Weinessig mit etwas Knoblauch ab, und gießt ihn siedendheiß über die Gurken, daß solche über und über wohl bedeckt sind. Wenn der Essig kalt geworden, bindet man das Gefäß mit einer Blase zu. Wenn man von einer solchen Gurke ein Stückchen abschneidet, und an eine Brühe thut, erhält diese davon einen merklich starken und piquanten Geschmack.

Uebrigens werden die frischen Gurken auch als eine Vorkost auf folgende Art zugerichtet. Wenn die Gurken geschälet und in dünne Scheibchen zerschnitten worden, werden sie in einen Kessel mit einer hinlänglichen Quantität guten Bieressig, ohne Wasser dazu zu thun, gekochet, nachdem Schmalz, oder besonders in

einem Tiegel vorher ausgebratener, klein geschnittener Speck, nebst den daraus gewordenen Krappen, zugleich mit zum Essig genommen worden. Wenn die Gurken meist gar sind, wird etwas in Essig dünn gemachtes Weizenmehl hinzu gefüget, damit die Brühe nicht zu dünn sondern seimicht sey; zuletzt wird noch etwas gestoßener Pfeffer angeschüttet.

Gurken auf diese Weise bereitet, sind, insonderheit für das Gesinde, theils ein Mittags- theils ein Abend-Essen. Wenn sie ein Mittagessen in guten Ländern abgeben, so wird Eyerluchzen dazu gereicht. Sie sind auch ein Abendessen in der Aernde für die Schnitter; und alsdenn wird ein Eyerluchzen, der nicht ganz gemelner Art ist, sondern etwann eingeschnittene Scheibchen Braten oder Knackwurst enthält, dazu aufgesetzt. Es können auch hart gekochte Eyer, gekochter, gebratener oder roher Schinken, in Schnitten, oder Ueberbleibsel eines Bratens, die Begleitung ausmachen. Diese gekochte Gurken müssen nicht kalt, wie der Gurkensalat, sondern warm gegessen werden, und sind als ein Lieblingsessen des Gesindes zu achten.

Gurken fricassiert. Die Gurken werden geschält und scheibenweise geschnitten, und in der Casserole mit frischer Butter weiß passiert; hernach thut man eine scheibenweise geschnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer daran, läßt alles wohl mit einander kochen, und richtet sie mit Rahm, oder mit einem in ungezeitigem Traubensaft abgerührten Eyerdotter an.

Gurken gefüllt. Wenn man die Gurken geschält und die Kerne nebst dem Kerngehäuse (Buzen) heraus geschnitten hat, werden sie mit einer Fülle von Karpfen- und Aalsfleisch, Champignons, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern, alles wohl gehackt, gefüllet, und alsdenn in eine Casserole mit Fischbrühe, oder durchgeschlagener grünen Erbsenbrühe und gutem Gewürze gethan. Dieses alles läßt man zusammen langsam kochen. Wenn sie gekocht sind, richtet man sie in einer Schüssel an, schneidet sie nach der Länge, und trägt sie, mit einem Coulis von Champignons darunter, zu Tische.

Fische. An Statt der Fülle von Fischfleisch, kann eine Fülle von Kalbfleisch oder Federvieh, wohl gewürzt, gemacht werden; und die Gurken läßt man in der Fleischbrühe kochen. Wenn sie gekocht sind, trägt man sie, mit einem Jus von Rindfleisch darunter, auf. Man kann auch die Gurken, wenn sie gefüllt sind, mit einem guten Coulis, entweder von Fleisch oder von Fastenspeisen, kochen. Die Brühe kann mit geröstetem Mehl dicklich gemacht werden.

Der ausgepreßte Gurkensaft ist ein vorzüglich kühlendes Mittel in hitzigen, abzehrenden und Eiter- Fiebern. Man hat Lungensüchten damit curirt; man hat aber Lungensüchtige auch dadurch elender gemacht. Personen von einem hitzigen cholertischen Temperament, von straffen Fasern, und die einen reinen und heißen Magen haben, werden durch die frischen Kräuter- Gurken- und Obst- Säfte oft von der Lungensucht, und andern ähnlichen, mit einem heftigen Fieber begleiteten, Krankheiten curirt, weil diese Säfte nicht lange in ihrem Magen verweilen, sondern geschwinde genug in das Blut kommen, wo sie ihre kühlende, die scharfen Säfte verbessernde, und den Eiter einwickelnde Wirkungen ausüben können. Wenn hingegen Lungensüchtige mit einem unreinen, schwachen, schlecht verdauenden Magen, und mit Gedärmen voll Blähungen, den Gurken- oder einen andern Obstsaft curmäßig gebrauchen, so gähret solcher sich im Magen zu lange aufhaltender Saft, nimmt daselbst eine Schärfe an, die ihm seine milde Eigenschaften raubet, blähet den Magen auf, stopfet, oder erweckt Durchfälle, vermehrt die Engbrüstigkeit, und verursacht dem Kranken Bangigkeit und Unruhe.

D. Wönncken praktische Bemerkungen von Geschwüren der Lunge, davon eines vermittelst Hrn. D. Muzels Maschine, das andre mit eben desselben Gurken- Cur glücklich geheilt worden, st. im 29 St. der Fränk. Sammlungen, Nürnberg. 1760, 8. S. 408 — 418.

Friedr. Herm. Ludw. Muzell's Casus von einer Schwind-Sucht, welche von einer Blutsürzung entstanden, und durch den Gebrauch der frischen Gurken geheilt worden, st. in Dessen medicin. und chirurg. Wahrnehm. 1 Samml. Berl. 1754, 8. S. 1 — 7.

Die Samen der Gurken gehören unter die sogenannten vier großen fühlenden Samen, und enthalten einen öhlichten Kern, woraus man mit Wasser eine Milch (Emulsion) bereiten, und diese statt der Mandelmilch gebrauchen kann.

Von den Gurkenschalén, als einem Futter für Rind- und Schwein-Vieh, siehe oben, S. 381.

Gurken-Birn, siehe Th. V, S. 448.

Gurken-Mahler, im g. L. eine Benennung eines schlechten Mahlers; vermuthlich als eine Anspielung auf einen Mahler dieser Art, der nur Gurken zu mahlen gewußt hat.

Gurkumey, Gelbwurz; Curcuma; s. Th. XVI, S. 785, fgg.

Gurre, (die) im g. L. eine Benennung einer Stute von geringer und schlechter Art, und eines jeden schlechten Pferdes überhaupt, welches man auch wohl eine Nähre zu nennen pflegt.

In einigen Mundarten lautet dieses Wort Gorre, im Mecklenburg. Zorre, in Irland Garron, alle in der Bedeutung eines schlechten Pferdes. Vielleicht von dem gurren, gnurren oder knurren des Bauches solcher alten untauglichen Pferde. Im alt Franz. war Gorre aus einer ähnlichen Ursache eine Benennung eines alten, und Gorret, eines jungen Schweines.

Gurr-Peitsche, ein Fisch; siehe Stein-Peitsche.

Gurt. (*) [der] 1. Ein jedes Ding, welches ein anderes umgibt, um dasselbe herum gehet; in welcher weitesten

(*) Im Nieders. Gorre, im Engl. Girth, im Dän. Giord, bey dem Alphila's Gardá. Es scheint zu girare, Fr. girer, umgeben, Giro, Gyro, der Umfang, ein Kreis u. s. f. zu gehören; so wie das Lat. Cingulum von cingere herkommt. Siehe Gürtel und Kreis. Frisch leitet es von Chorda her. Im Oberdeutschen ist es weibliches Geschlechtes.

festen Bedeutung, in welcher es mit Gart und Garten verwandt zu seyn scheint, es nur noch in einigen Fällen üblich ist.

In der Baukunst ist der Gurt, Torus, ein Zierrath der Säulen, der ganz um dieselbe herum geht. Ein Band mit Zierrathen an einem Gebäude, welches sich von außen nach der Länge der Mauer erstreckt, wird in der Baukunst gleichfalls ein Gurtwerk genannt.

Bei den heutigen Gebäuden pflegt man diesen Gurt gemeinlich unter den Fenstern nach der Breite des Hauses wegzulassen, um desto mehr Platz unter den Fenstern für die dahin anzubringenden Zierrathen von Kuchtschnüren &c. und andere Schnitz- und Gyps-Arbeit zu erhalten.

2. In engerer Bedeutung, eine Binde um den Leib, sowohl bei langen Kleidern, selbige dadurch zu befestigen, als auch zu andern Bedürfnissen. Die Fuhrleute und Reiter tragen noch zuweilen breite Gurte um den Leib, um die Erschütterung der innern Theile des Leibes zu verhüten; ein Reitgurt. Auch pflegen arbeitsame Leute, insonderheit wenn sie schwer heben, oder Getreide mähen, einen Gurt von Leder um den Leib zu legen.

Auch das Wehrgehenk, das Koppel, woran das Seitengewehr getragen wird, führt zuweilen den Namen eines Gurtes; noch mehr aber das breite hänsfene Band, womit den Pferden der Sattel, das Reit-Rücken, oder auch nur eine Decke um den Leib geschnallt wird; Fr. Sangle. Diese Gurte, womit der Sattel auf des Pferdes Rücken befestiget wird, werden gemeinlich von Bindfaden oder Zwirn gemacht; man hat aber sehr feine, in welchen von Seide verschiedene farbige Streife gewirkt sind. Ihre verschiedene Arten und Benennungen, s. im Art. Sattel.

Gurt-Riemen, eine Benennung der im XI Th. S. 562, fgg. beschriebenen Onobrychis oder Esparsette.

Gusche, das Maul; siehe Gosche.

Guß, (der) von dem Zeitworte gießen. 1. Die Handlung des Gießens, L. Fusio, Fr. Fonte. Den Guß verrichten, auf den Schmelzhütten, die Arbeit, wodurch das Metall geschmelzet, und in gewisse Formen zu Zainen oder Stangen gegossen wird, damit es desto füglicher verarbeitet werden könne. Der Guß ist gerathen, ist fehl geschlagen. Es that einen rechten Guß, oder das war ein heftiger Guß, sagt man im g. L. von einem starken Regen.

2. Was gegossen wird, der flüssige Körper, so fern er gegossen wird. Im Brauwesen ist der Guß die Quantität Wassers, welche zum Brauen erfordert wird. Zu einem Gebräude gehört so viel Schutt (Malz) und Guß (Wasser) und so viel Pfund Hopfen. In einigen oberdeutschen Gegenden ist die Gûß und in Franken das Gûß, eine Ueberschwemmung. Ein Regenguß, ein heftiger Regen, ein Thränenguß, Vergießung vieler Thränen.

3. Der Ort, durch welchen man das Wasser ausgießt, besonders in den Küchen, wo der Ausguß auch nur schlechthin der Guß genannt wird. Siehe Gußstein.

Im Nleders. ist Gotte, und im mittlern Lat. Gota, ein Canal, von gießen, so fern es ehemals auch fließen bedeutete.

Guß-Eisen, Fr. Fer de fonte, gegossenes Eisen, zum Unterschiede von dem geschmiedeten.

Guß-Stein, ein ausgehöhlter und durchlöcherter Stein in der Wand einer Küche, das unnütze Wasser dadurch auszugießen; ein Ausguß, ein Guß, im Oberd. eine Gasse; s. Th. XIX, S. 589.

Guß-Werk, alle aus Eisen gegossene Waaren, dergleichen Ofenplatten, Grapen u. s. f. sind.

Gustav, ein männlicher Vornahme, sowohl der Deutschen als anderer noch mehr nördlichen Völker, welchen Prideaur von dem persischen Nahmen Systaspes, Ihre

The first part of the report deals with the general situation of the country. It is a very interesting and informative account of the country and its people. The author has done a great deal of research and has written a very thorough and complete report. The second part of the report deals with the specific details of the country. It is a very detailed and complete account of the country and its people. The author has done a great deal of research and has written a very thorough and complete report. The third part of the report deals with the specific details of the country. It is a very detailed and complete account of the country and its people. The author has done a great deal of research and has written a very thorough and complete report.

CHAPTER II - THE HISTORY OF THE COUNTRY

The history of the country is a very interesting and informative account of the country and its people. The author has done a great deal of research and has written a very thorough and complete report. The first part of the report deals with the general situation of the country. It is a very interesting and informative account of the country and its people. The author has done a great deal of research and has written a very thorough and complete report. The second part of the report deals with the specific details of the country. It is a very detailed and complete account of the country and its people. The author has done a great deal of research and has written a very thorough and complete report. The third part of the report deals with the specific details of the country. It is a very detailed and complete account of the country and its people. The author has done a great deal of research and has written a very thorough and complete report.

The history of the country is a very interesting and informative account of the country and its people. The author has done a great deal of research and has written a very thorough and complete report. The first part of the report deals with the general situation of the country. It is a very interesting and informative account of the country and its people. The author has done a great deal of research and has written a very thorough and complete report. The second part of the report deals with the specific details of the country. It is a very detailed and complete account of the country and its people. The author has done a great deal of research and has written a very thorough and complete report. The third part of the report deals with the specific details of the country. It is a very detailed and complete account of the country and its people. The author has done a great deal of research and has written a very thorough and complete report.

Kleidung steht dir gut, aber jene noch besser. Eine gute Gestalt, ein gutes Ansehen, eine gute Gesichtsbildung haben. Hier ist gut wohnen. Hier ist gut seyn. Gute Tage bey jemanden haben. Sich einen guten Tag machen, einen angenehmen, vergnügten. Daher der Montag im gem. Leben, besonders bey den Handwerkern auch der gute Montag genannt wird. Was sagt man gutes Neues? Sich etwas zu gute thun, seine Sinne vergnügen. Sich auf eine Sache etwas zu gute thun, sich darüber freuen, auch mit dem Nebenbegriffe des Stolzes. Siehe auch weiter unten Güte. In einigen Fällen auch subjective, angenehme Empfindungen habend, vergnügt, dahin besonders die Redensarten gehören, gutes Muthes, guter Dinge seyn, aufgeräumt, vergnügt.

In weiterer Bedeutung zuweisen, was im Gebrauche mit keinen Beschwerclichkeiten, mit keinen unangenehmen Empfindungen verbunden ist; dessen Gegensatz man durch schlecht und im g. L. auch durch böse auszudrücken pflegt. Ein guter Weg, im Gegensatze eines bösen oder schlechten. Es ist hier nicht gut gehen, oder es geht sich hier nicht gut, sagt man von einem holperigen, glatten, morastigen Wege.

Wohin auch der adverbialische Gebrauch gehört, wo gut im gem. Leben und in der vertraulichen Sprechart für leicht steht. Du hast gut machen, d. i. dir kann dieses nicht schwer ankommen. Es ist gut Krieg führen, wenn man Geld hat. Er hat gut lachen, aber ich muß weinen. Sie haben gut reden. Solche Gesetze sind gut zu halten.

2. In weiterer und figürlicher Bedeutung.

a) Ueberhaupt.

(1) Dem Gegenstande, dem Objecte, den Umständen gemäß; im Gegensatze des schlecht. Ein gutes

tes

tes Colorit, bey den Mahlern, welches dem Gegenstande, den Umständen gemäß ist. Das Bild ist gut getroffen, druckt das Original gehörig aus. Einen guten Grund legen. Ein guter Rath. Für ihn ist es gut genug. Etwas für gut halten, ansehen, es gut finden oder befinden. Der Einfall war gut. Noch mehr,

(2) Der Absicht, dem Verlangen, dem Bedürfnisse der wirkenden Person oder des Subjectes gemäß. Mit gutem Winde segeln. Ein gutes Land, nämlich zum Ackerbaue. Ein gutes, fruchtbares, Jahr. Eine gute Gelegenheit bekommen, so wie man sie nöthig hat. Eine gute Versorgung, so wie man sie wünscht und bedarf. Einem alles Gutes wünschen, oder gönnen. Gute Zeiten, so wie man sie wünscht. Ein guter Schuldner, im Gegensatze eines bösen; gute Schulden. Gute Weide. Eine gute Aernde. Die Kirschen sind noch nicht gut, noch nicht reif. Das Fleisch ist gut gesotten. Der Hirsch ist gut von Leibe, gut von Gehörn, gut von Haut und Haaren, gut an Seife u. s. f. wenn er so beschaffen ist, wie ihn der Jäger verlangt. Wir befinden uns ganz gut. Die Krankheit läßt sich gut an, zur Besserung. Der Wein ist gut. Das geht gut. Seine Sachen stehen noch gut. Etwas das verdorben ist, wieder gut machen. Es wird schon wieder gut werden. Es ist mir gut genug. Das beste ist ihm immer gut genug. Gut schlafen. Er kann noch gut gehen; im g. L. er ist noch gut zu Fuße. Die Arzney hat mir gut gethan, hat die verlangte Wirkung gethan. Diese Pflanze thut in unsern Gegenden nicht gut, kommt nicht fort, geräth nicht. Die Manufacturen thun bey uns nicht gut, kommen nicht fort. Meine Augen wollen nicht mehr gut thun, werden schwach.

(3) Sei

(3) Seinem Endzwecke, seiner Bestimmung gemäß; im Gegensatze des schlecht. Ein guter Arzt, ein guter Koch, ein guter Jäger, ein gutes Pferd u. s. f. Ein gutes Gedächtniß, ein gutes Gesicht, ein gutes Gehör, einen guten Geschmack haben. Eine gute Festung. Der Hund hat eine gute Nase, bey den Jägern, wenn er gern und richtig sucht. Gut spielen, gut singen, gut tanzen u. s. f. Sich gut halten, sich tapfer wehren. Noch gute, gesunde, Augen haben. Ein guter Christ, ein guter Ehemann, ein guter Soldat, ein guter Freund, ein guter Bürger, der die Pflichten eines Christen, Ehemannes u. s. f. erfüllet, die dazu nöthigen Eigenschaften besitzt. Gute Waare, gutes Tuch. Ein guter Verstand. Es ist nicht viel Gutes an ihm.

Dahin gehört auch die im g. L. übliche Redensart, etwas gut seyn lassen, es so ansehen, als wenn es gut wäre, es ungeahndet lassen, nicht weiter davon sprechen. Ingleichen die R. A. es mag gut seyn, es ist schon gut.

Ingleichen, einem etwas zu gute halten, es ihm nicht übel nehmen. Ich will es seinem Unverstande zu gute halten.

In engerer Bedeutung, den göttlichen Absichten, der göttlichen Bestimmung, den göttlichen Gesetzen gemäß, im Gegensatze des böse. Ein guter Wandel. Gute Handlungen. Das gute Gewissen, das Bewußtseyn der Rechtmäßigkeit einer Handlung.

Ingleichen der bürgerlichen Bestimmung, den bürgerlichen Gesetzen, den Gesetzen des Wohlstandes, der Gesellschaft gemäß. Ein guter Bürger. Ein guter ehrlicher Bauer. Sich gut aufführen. Gut thun, sich den Gesetzen der Gesellschaft, wozu man gehört, seinen Verhältnissen, gemäß betragen. Eine gute, d. i. rechtmäßige, Priße. Der gute
Nah:

Nahme, das Bewußtseyn und Zeugniß anderer, daß man den bürgerlichen und gesellschaftlichen Pflichten gemäß handelt.

(4) Nicht allein seinem Endzwecke, seiner Bestimmung gemäß, sondern auch zugleich die Vollkommenheit eines andern Dinges befördernd, es sey nun im Ganzen und überhaupt, oder in einigen Fällen, für heilsam, nützlich u. s. f. Eine gute, heilsame, Arzeney. Diese Arzeney ist gut für, oder wider die Wassersucht, das Sieber u. s. f. Eine Arzeney, welche gut für die Augen ist. Nichts ist so böse, es ist doch zu etwas gut. Diese Speise ist dir nicht gut, d. i. gesund. Es ist gut, daß du gekommen bist, gereicht dir zum Vortheil. Des Guten kann man nicht zu viel thun. Es wird nichts Gutes aus ihm werden. Viel gutes stiften. Dir zu gute, zu deinem Besten, zu deinem Nutzen. Das kommt uns zu gute. Einem etwas gut thun, es ihm vergüten, ersetzen. Ich will es wieder gut zu machen suchen, zu ersetzen. Nach Abschluß der Rechnung behielten wir 10 Rthlr. zu gut, oder behielten wir 10 Rthlr. gut, blieben 10 Rthlr. die wir zu fordern hatten, übrig. Das soll ihnen zu gute gehen, es soll ihnen zu ihrem Nutzen angerechnet werden. Die Antwort sollst du bey mir zu gute haben, d. i. ich werde sie künftig ertheilen.

In engerer Bedeutung für glücklich. Das ist ein gutes Zeichen. Auf gut Glück. Zur guten Stunde kommen. Das bedeutet nichts Gutes. Wohin auch die im g. Leben üblichen Grüße, guten Morgen! guten Tag! guten Abend! gute Nacht! gehören.

b) In engerer Bedeutung, in einigen besondern Fällen, welche zum Theil Fortsetzungen der vorigen Bedeutungen sind.

(1) Unverfälscht, echt. Gutes Gold, im Gegensatz des falschen oder nachgemachten. Ein guter Demant. Gute, d. i. echte, Perlen.

(2) Den Regeln der Kunst gemäß. Ein gutes Gemälde. Gut, oder gutes Deutsch. Er spricht gut, sowohl richtig, als rein.

(3) Von dem Werthe, im Gegensatz des geringern oder leichtern. Gutes Geld, im Gegensatz des geringern oder leichtern, dergleichen das ehemalige Kaisergeld war. Ein guter Groschen, ein meißnisch-er Groschen, zum Unterschiede von den Kaiser- und Marien-Groschen. Ein guter Gulden, ein meißnisch-er Gulden von 21 Gr. zum Unterschiede von geringern Gulden. Ich habe meine guten (triftigen, gültigen,) Ursachen dazu. Diese Nachricht kommt von guter (zuverlässiger) Hand.

(4) Den Vorzügen, der äußern Würde nach, wo gut etwas weniger sagt, als vornehm. Aus einem guten Hause geboren seyn. Sie ist von gutem Stande. Du bist mir zu gut zu dieser Verrichtung. Sich zu etwas zu gut dünken oder halten. Ich bin so gut als du. Er ist um nichts besser als ich.

(5) Der Quantität, der Menge und Ausdehnung nach, wo es im g. L. häufig für reichlich gebraucht wird, zugleich etwas weniger sagt, als groß oder viel. Eine gute (beträchtliche) Anzahl. Er ist schon eine gute Zeit hier. Ich habe schon eine gute Weile gewartet. Ein gutes (ziemlich großes) Stück Fleisch. Seinen guten Unterhalt haben. Ein gutes Theil. Der Kranke befindet sich heute ein gutes Theil besser als gestern. Eine gute Meile, eine gute Stunde. Eine gute Elle. In einem guten Alter sterben. Er geht immer seinen guten Schritt fort. Ein gutes Stück Weges. Gut leben, reichlich, ein wenig üppig.

(6) Den

(6) Den innern Graden der Stärke nach. Einen guten Schlaf haben, einen starken, festen. Imgleichen als ein Nebenwort. Ich weiß es sehr gut. Ich weiß es am besten. Ich weiß es gar zu gut. Gut Kaiserlich, gut preussisch gesinnet seyn. Gut essen können, d. i. ziemlich viel. In einem andern Verstande ist gut essen, und einen guten Tisch führen, täglich schmackhafte Speise und die in ziemlicher Anzahl haben.

Imgleichen in Vergleichen, für sehr, wohl. Ich muß so gut dienen, als ein anderer.

(7) Im sittlichen Verstande.

a) Nicht zum Zorne geneigt, nicht fähig oder nicht geneigt, andern zu schaden; im Gegensatz des böse. Ein gutes Kind. Ein guter Ehemann. Da diese Gemüthsart oft eine Folge der Einfalt ist, so ist ein guter ehrlicher Mann, zuweilen im verächtlichen Verstande ein einfältiger Mann, der aus Einfalt keine Beleidigungen empfindet oder ahndet; im g. L. eine gute ehrliche Haut. Eine gute treuherzige Seele. Er ist ein guter Narr, dem man leicht etwas vormachen kann.

In einigen Redensarten, wo es als ein Hauptwort gebraucht wird, ist es dem Zorne entgegen gesetzt. Im Guten aus einander gehen, ohne Streit, ohne Zorn. Eine Irrung im Guten beylegen. Ich sage dir's im Guten. Etwas im Guten vermerken, es nicht übel nehmen. Suche sie bey Gutem zu erhalten, in einer guten, gefälligen Gesinnung. Wir waren in allem Guten beysammen. Siehe Güte.

ß) Von jemanden, bey welchem sich der Zorn geleyet hat, welcher böse gewesen ist, sagt man im g. L. er sey wieder gut, d. i. versöhnt. Jemanden wieder gut machen, ihn besänftigen.

γ) Sanft, sanftmüthig, freundlich, liebe reich. Ein guter Herr. Ein guter Vater. Jemanden

den gute Worte geben. Ein gut Wort findet eine gute Statt. Jemanden auf eine gute, d. i. glimpfliche, Art die Wahrheit sagen.

2) Geneigt, sich an der Wohlfahrt eines andern zu vergnügen, und dieselbe zu befördern; wo es ohne Comparation nur noch in einigen Fällen als ein Beywort gebraucht wird. Bornehme Personen pflegen sich in Briefen an weit Geringere, als sie sind, guter Freund zu unterschreiben. Auch gekrönte Häupter unterschreiben sich an einander guter Bruder, gute Schwester; wo denn auch das Hauptwort das Gute, für diese Gesinnung, zuweilen vorkommt. Der Kaiser schließt seine Schreiben an Könige, Churfürsten und Fürsten des Reichs mit der Versicherung: und verbleiben Ihro mit Kaiserlicher Freundschaft (Gnade) und allem Guten wohl beygethan. Siehe Gutwillig.

Noch häufiger ist es im g. L. und in der vertraulichen Sprechart mit den Zeitwörtern seyn, bleiben und werden, als ein Nebenwort üblich. Einem gut seyn. Ich bin dir von Herzen gut, d. i. ich liebe dich. Ich werde ihm nie wieder gut. Ich bleibe dir doch gut.

3) Geneigt, das Beste eines jeden ohne Lohn zu befördern, und in dieser Gesinnung gegründet. Ein gutes Gemüth, ein gutes Herz haben. Sein Herz ist im Grunde gut. Er meint es gut. Etwas in guter Absicht, aus guter Meinung thun, in der Absicht, in der Meinung, andrer Nutzen dadurch zu befördern. Ich that es in der besten Absicht von der Welt. Ich meine es gut mit dir. Wohin auch der im g. L. übliche adverbialische Gebrauch gehört, seyn Sie so gut und geben Sie mir u. s. f. für gütig, obgleich dieses etwas mehr sagt.

4) Es geschieht mit meinem guten Willen, d. i. mit meinem freyen Willen. Mit meinem guten Willen

Willen soll es nicht geschehen. Hingegen, etwas im Guten thun, bedeutet, etwas wozu man gezwungen wird, ohne Abwartung der äußersten Zwangs-Mittel thun. Weil du im Guten nicht willst, so u. s. f. Sage mirs im Guten, ohne den äußersten Zwang.

1) In der vertraulichen Sprechart, wird es oft als ein zärtlicher Ausdruck für lieb gebraucht, wo es gleichfalls keiner Comparation fähig ist. Du gutes Kind du dauerst mich. Oft verschwindet dieser zärtliche Nebengriff, bald mehr, bald weniger. Guter Freund, redet man eine geringe Person an, die man nicht kennt, und deren Namen man nicht weiß.

II. Als ein Nebenwort allein, wohin noch folgende Fälle gehören.

1. Für genug. Es ist gut, es ist schon gut. Dahin auch die R. A. gehört, Kurz und gut, d. i. mit Einem Worte, ohne viele Umstände.

2. Als ein Zwischenwort, seinen Benfall zu erkennen zu geben. Gut, wie du denkst. Wo es zuweilen eine versteckte Drohung bey sich hat. Gut, wir brauchen einander weiter.

3. Für etwas gut seyn, oder werden, Bürgen dafür seyn oder werden. Gut für eine Summe Geldes sagen, oder sprechen. Ich bin dir für allen Schaden gut. Sie können es glauben, ich bin gut dafür.

Gut, (das) die Güter, von dem vorigen Bey- und Nebenworte.

I. Ueberhaupt.

1) Ein jedes Ding, welches man mit Lust empfindet, dessen Besitz man sich wünscht, weil man glaubt, daß es unsern Zustand vollkommner mache.

2) In engerer Bedeutung, ein jedes Ding, was unsern Zustand wirklich vollkommner mache. Außere, zeitliche Güter, Dinge, welche unsern äußern

oder zeitlichen Zustand vollkommener machen. Güter des Gemüthes, wodurch der Zustand unserer Seele, des Leibes, wodurch der Zustand unsers Leibes vollkommener wird. Güter des Glücks, oder Glücksgüter, äußere, zeitliche Güter, weil sie nicht so sehr wie andere in unserer Gewalt sind.

2. In engerer Bedeutung, werden verschiedene Arten dieser Güter nur schlechthin ein Gut oder Güter genannt.

1) Ein jedes Eigenthum. Die Geschöpfe sind insgesamt eigenthümliche Güter Gottes.

2) Zeitliches Vermögen, wo es sowohl im Singular allein, als auch im Plural allein üblich ist. Ich wollte aller Welt Gut nicht nehmen. Jemanden an Ehr und Gut strafen. Gut macht Muth. Unrecht Gut gedeihet nicht. Sich mit Leib und Gut verpfänden. Großes Gut erben. Fahren des Gut, bewegliches Vermögen. Im Scherze sagt man auch im Diminut. sein Gütchen oder sein Gütlein verzehret haben, sein Vermögen.

3) In engerm Verstande, unbewegliches Vermögen, im Gegensatz der beweglichen Grundstücke. Habe und Gut; Geld und Gut, wo den Rechtslehrern zu Folge, Habe und Geld das bewegliche, Gut aber das unbewegliche Vermögen bezeichnet.

4) In noch engerer und gewöhnlicherer Bedeutung, eine Wohnung auf dem Lande mit den dazu gehörigen Grundstücken an Aeckern, Wiesen u. s. f. Ein Bauergut oder Bauerngut, zum Unterschiede von einem Freygute und von einem adeligen oder Rittergute. Die Güter in diesem Dorfe sind alle sehr verschuldet, d. i. die Bauergüter. Ganze Güter, heißen in Thüringen diejenigen Bauergüter, die in einerley Lehen und Zinsen gehören, und daher nicht vereinzelt werden dürfen, ohne daß dabei die Anzahl der Aecker in Betrachtung käme; s. Th. XVI, S. 116.

Ein

The first of these was the discovery of gold in California in 1848. This led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements. The second was the discovery of gold in Colorado in 1859. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements. The third was the discovery of gold in Nevada in 1859. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements.

The fourth was the discovery of gold in Idaho in 1860. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements. The fifth was the discovery of gold in Montana in 1862. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements. The sixth was the discovery of gold in Wyoming in 1869. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements.

The seventh was the discovery of gold in Utah in 1869. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements. The eighth was the discovery of gold in Arizona in 1876. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements. The ninth was the discovery of gold in New Mexico in 1876. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements.

The tenth was the discovery of gold in Texas in 1876. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements. The eleventh was the discovery of gold in Oklahoma in 1889. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements. The twelfth was the discovery of gold in Kansas in 1896. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements.

The thirteenth was the discovery of gold in Nebraska in 1896. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements. The fourteenth was the discovery of gold in Iowa in 1896. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements. The fifteenth was the discovery of gold in Missouri in 1896. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements.

The sixteenth was the discovery of gold in Arkansas in 1896. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements. The seventeenth was the discovery of gold in Louisiana in 1896. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements. The eighteenth was the discovery of gold in Mississippi in 1896. This also led to a great influx of people to the West, and the establishment of many new settlements.



Gut = edel, eine Art Weinstöcke; s. unter Weinstock.

Gut = Fertiger, siehe Th. XII, S. 629.

Gut = willig. 1. Für freywillig. Etwas gutwillig thun, im Gegensatz dessen, was aus Zwange geschieht. Im Oberdeutschen werden auch die Freywilligen im Kriege Gutwillige genannt. Im Oberdeutschen ist dafür auch gutmüthig üblich.

2. Bereit, zu thun, was andere wollen, bereit, andern zu Willen zu seyn. Ein gutwilliger Narr, der aus Einfalt, oder zu seinem Schaden gutwillig ist.

3. Geneigt und bereit, andern Gutes zu thun, ihr Bestes zu befördern, für gütig, gutthätig; eine im Hochdeutschen veraltete Bedeutung. In den Unterschriften kommt es noch zuweilen in dieser Bedeutung vor. So unterschreibt sich der Kaiser an Könige gutwilliger Bruder, an Reichsfürsten in Handschreiben gutwilliger Oheim, an geistliche Fürsten aber, welche nicht von Geburt Fürsten sind, nur gutwilliger.

Guts = Anschlag, siehe Anschlag.

Guts = Frohnen, siehe Dienst.

Guts = Herr. 1. Der Herr, oder Eigenthumsherr eines Gutes, Landgutes, und in weiterer Bedeutung eines jeden Grundstückes.

2. In dem Salzwerke zu Halle sind Gutsherren diejenigen, welche an dem Gute, d. i. der Sohle, Antheil haben; zum Unterschiede von den Pfännern, welche ein Roth haben, und die Sohle versieden.

Güte, das Abstractum des Bey- und Nebenwortes gut.

1. Absolute, das Verhältniß der innern Beschaffenheit einer Sache gegen die Absicht des Subjectes, und gegen ihre Bestimmung oder ihren Endzweck. Die Güte eines Zeugens, einer Waare untersuchen. Die Güte des Weines erforschen.

2. In engerer Bedeutung, das gehörige Verhältniß eines Dinges gegen die Absicht und das Verlangen

gen des Subjectes, und gegen den Endzweck und die Bestimmung einer Sache.

1) In der eigentlichsten Bedeutung des Beywortes, die Eigenschaft einer Sache, da sie den Sinnen angenehm ist, angenehme Empfindungen erwecket. Die Güte alles Fleisches ist wie eine Blume auf dem Felde, Es. 40, 6. d. i. dessen Annehmlichkeit, Reiz. In dieser Bedeutung ist es im Hochdeutschen veraltet, außer daß man es in der vertraulichen Sprechart zuweilen im Concreto braucht; sich eine Güte thun, sich gütlich thun, sich angenehme Empfindungen verschaffen.

2) In weiterer Bedeutung.

(a) Ueberhaupt, die Eigenschaft einer Sache, da sie der Absicht eines andern, ihrer Bestimmung, ihrem Endzwecke gemäß ist; die Vollkommenheit, wenn diese Eigenschaft in einem hohen Grade vorhanden ist. An diesem Tuche, an dieser Waare wird die Güte nicht bezahlt. Die Güte eines Landes. Die Güte eines Pferdes besteht darin u. s. f. Die Güte eines Hirsches, dessen gehörige feiste Beschaffenheit.

(b) In einigen engeren Bedeutungen des Wortes gut.

*) Die Reinigkeit, der unverfälschte Zustand eines Körpers. Die Güte des Goldes, des Silbers.

*) Die Uebereinstimmung mit den Regeln der Kunst, oder mit dem Objecte. Die Güte eines Gemählde's, die Richtigkeit der Verhältnisse in der Zeichnung.

*) Noch mehr im moralischen Verstande. (1) Die natürliche Beschaffenheit des Gemüthes, da es nicht zum Zorne, sondern zur Gelindigkeit, Sanftmuth, Geduld u. s. f. geneigt ist. Die Güte ist eben so oft eine Schwäche, als eine Tugend. Er ist die Güte selbst. (2) Glimpf, Gelindigkeit, freundschaftliches Verfahren, im Gegensatz des Ernstes, des Zwan-

1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 26

Höhe, ist ziemlich dick, und theilt sich in viele kurze Aeste. Seine Blätter sitzen auf eigenen Stielen paarweise an den Aesten beisammen; sie sind länglich, schmahl, und ohne allen Einschnitt am Rande. Die Blumen zeigen sich im März an dem Gipfel der Aeste, und haben vier Kelch- und vier röthliche, längliche, vertiefte Blumenblätter, viele Staubfäden, und einen eckigen Fruchtkern. Der Griffel fehlt. Der Staubweg ist vierspaltig. Die Frucht gleicht einem Apfel oder einer Pomeranze, hat eine achteckige, dünne, dicke, glänzende, goldgelbe Schale, ist inwendig in acht Fächer abgetheilt, und enthält in einem schwammichten Marke einzelne bläuliche und nierenförmige Samen. Aus diesem Baume fließt, wenn man seinen Stamm ritzet, das so genannte Gummigutt, Gummi Gutta, (in der Handlung Gutta Gamba genannt,) Fr. Gomme gutte (*). Schemahls hielt man das Gummi Gutt irrig für den verdickten Saft der Wolfsmilch (Euphorbia), oder des Tithymalus und Scammonium, oder für den mit Curcuma, oder mit Rhabarber gefärbten Saft des Ricinus indicus. Es ist solches ein harziger und zugleich gummöser, gelber oder gelbrother, glänzender, undurchsichtiger, trockner Saft, ohne Geruch und beynahe auch ohne Geschmack, welcher aus dem siamesischen Lande Cambaya (Cambodia oder Cambogia), auch aus Zeylon, vornehmlich durch die Holländer und Engländer, in hohlen Rohrstäben, oder in cylindrischen Stangen, oder in runden Massen und Kuchen, zu uns gebracht wird. Den Europäern ist diese Waare erst im Anfange des 17ten Jahrhunderts be-

(*) In den Officinen ist es unter vielerley, zum Theil sehr ver-
stümmelten Nahmen bekannt, z. E. Gummi gutta, Gummi
gotta, Gummi Goa, Gummi Gamandra, Gummi de Gamandra,
Gummi de Perou, Gummi de gemon oder jemon, Gutta
gamu, Gutta geman, Ghitta jemou, Catra gamma, Catra ge-
mu u. s. f. Die gewöhnlichste Benennung ist Cambogium
oder Cambodium.

bekannt geworden; wenigstens lernte Clusius sie erst im Jahre 1603 kennen. In London ist jetzt der Preis des Centners, nach der verschiedenen Güte, zwischen 25 Pfund Sterl. Es muß recht trocken und hart, dicht, brüchig, rein, von einer schönen hohen oder dottergelben und glänzenden Farbe seyn, ohne Geruch, und im Anfange fast ohne Geschmack, oder wenigstens, wenn man es im Munde hält, anfänglich von keinem andern Geschmacke, als das arabische Gummi, aber bald darauf von einer leichten Schärfe, und etwas trocken oder brennend in dem Halse seyn; es muß sich anzünden lassen, und an dem Feuer, in dem Weinspiritus und im Wasser bald zergehen, und letzteres milchicht oder vielmehr trübe und gelblich machen. Man gibt auch als eine Probe von dem rechten Gummigutt an, daß es mit einer bläulichen oder gelben Farbe brennen, und eine schwarze Asche zurück lassen müsse; dieses aber ist falsch, indem es allemahl eine weiße Flamme und gemeine graue Asche gibt. So lange das Gummi trocken ist, muß es in das Rothgelbe spielen, wenn es aber naß gemacht, und auf die Hand oder reines Papier gestrichen wird, schön hochgelb aussehen. Zuweilen findet sich ein rothes, klares und durchsichtiges, wie Aloe succoterina aussehendes, Harz in den ganzen Strücken, welches aber, so schön es auch scheint, nichts taugt, und, weil es keine so schöne Farbe, wie das rechte, gibt, zu verwerfen ist.

Wegen des harzigen Theiles, besitzt das Gummigutt eine starke reizende Kraft, und erregt heftiges Erbrechen und Stuhlgänge mit Schneiden im Leibe, und Gefahr einer Entzündung der Gedärme; und dennoch haben einige Aerzte, selbst Geoffron, den Gebrauch davon bey der Wassersucht, Wahnwitz und andern langwierigen Krankheiten, angerathen. Da es an andern starken, und doch sichern, Purgiermitteln nicht fehlt, sollte man dieses gar nicht gebrauchen, sondern

vern lieber den Künstlern überlassen. Es gibt dem Firniß Consistenz, Glanz und eine Citronfarbe. Man gebraucht es insgemein zum Goldfirniß, und läßt es zu diesem Behuf in Weingeist zergehen. Es dient zur Staffiermahlerey, zur Miniaturmahlerey, und zum Lackieren; auch färben die Zuckerbäcker damit. Die von Hrn. Gadd, in Schweden, mit diesem Gummi zum Gelbfärben angestellten Versuche haben gelehrt, daß, wegen der resinösen Theile, diese Farbe am besten aufgelöst wird und färbet, wenn sie mit einigem Zusatze kalischen Salzes getrieben wird; aber die Farbe beständig zu machen, muß die Seide zuvor im gewöhnlichen Alaunsude, ohne Zusatz von Weinstein, gewesen seyn; solchergestalt entsteht während des Färbens hieraus ein Tartarus vitriolatus, welches Mittelsalz diese Farbe am besten fest macht, weil es im Wasser nicht leicht zergeht.

Die Amerikaner bedienen sich der Frucht des Guttabaumes, welche scharf, doch angenehm schmeckt, den Durchfall zu stillen, die Nachgeburt zu befördern, und säugenden Personen die Milch zu vermehren.

Guttern, siehe Engster.

Guttur, siehe Gurgel. Kehle.

Gutturnium, siehe Gieß-Kanne.

Gy-Tau, in der Schiffahrt; siehe Geyen, Th. XVIII, S. 370, f.

Gymnasium, siehe unter Schulwesen.

Gymnotus electricus L. elektrischer oder Zitter-Al; siehe unter Krampf-Fisch.

Gyps, Gips, L. Gypsum, Fr. Plâtre oder Plastre, Ital. Gesso. Dieses Wort hat eigentlich dreyerley Bedeutungen, indem darunter 1) ein gewisses Geschlecht der Steine oder Steinarten, 2) eine untere Gattung dieses Geschlechtes der Steine, und endlich 3) ein aus diesen Steinen zubereiteter weißer und zarter Kalk verstanden wird.



Gährung, wenn saure Auflösungsmittel mit ihnen verbunden werden. 3) In der Härte stehen sie noch den kalkartigen Steinen nach; und viele unter ihnen sind so weich, daß sie sich mit den Fingern zerreiben lassen; und daher rührt es, daß die meisten gar keinen, und wenige nur einen matten Glanz bey dem Schleifen annehmen. 4) Im bloßen Feuer schmelzen diese Körper, wofern sie rein sind, nicht, sondern verwandeln sich, wenn das Rösten in einem eisernen oder andern Gefäße geschieht, noch ehe sie erglühen, in eine fast flüssige Masse, und nach Abrauchung der wässrigen Theile, in ein lockeres mehlartiges Pulver, welches die Eigenschaft hat, sich durch den Betritt des bloßen Wassers, ohne Erhitzung beträchtlich zu erhärten. Es steigt dabey ein starker Schwefelleber-Geruch auf, das davon abgossene Wasser aber löset den Schwefel nicht auf. 5) Durch das Kochsalz, den Borax und den feuerbeständigen Arsenik, lassen sich die gypsigen Erd- und Stein-Arten in Fluß bringen, eben so wie dieses auch durch Hülfe der metallischen Gläser geschieht. Mit dem so genannten Flußspath gehen sie in einen dünnen Fluß über. Mit Thon erhärten sie stark, und geben in sehr heftigem Feuer in dem gehörigen Verhältniß einen dicken musigen Fluß. 6) Wenn diese Erd- und Stein-Arten keinen beträchtlichen Antheil von Eisen bey sich führen, und sie werden zwischen glühenden Kohlen gebrannt, so leuchten sie nach Art des Balduinischen Phosphorus.

Außer der Kalkerde und der Vitriolsäure enthalten die gypsartigen Steine auch noch etwas von einer wässrigen Feuchtigkeit, wie aus dem Dampfe zu erkennen ist, welcher heraus zu steigen pflegt, wenn dieselben im Feuer offen gebrannt werden. Diese wässrige Feuchtigkeit scheint indessen nicht eben zur wesentlichsten und innigsten Mischung dieser Steine zu gehören, indem dieselbe abgesondert werden kann, ohne daß dadurch das Wesen des Gypses zerstöhret wird. In reinen gypsartigen Steinen findet man außer den angezeigten Bestandtheilen weiter keinen; und es ist daher falsch, wenn Hr. Pastor Mayer vorgibt, er habe auch öhlige Theile und ein alkalisches Salz in den Gypssteinen angetroffen; wenigstens muß er bey seinen Versuchen über

über solche Steinarten gekommen seyn, die nicht rein waren.

Zu den gypsigen Steinarten gehören: der gemeine Gypsstein, der Alabaster, der Gypspath, der Federspath oder Strahlgyps, der bononiensische Stein, und der Leberstein. Vom Alabaster ist im 1 Th. S. 463, fgg. gehandelt worden. Von dem Gypspath und Federspath, wird im Art. Spath das Nöthige vorkommen. Den bologneser Stein, gedenke, so Gott will, in den Supplementen nachzuhehlen. Vom Leberstein siehe unter L. Ich habe also hier nur von dem gemeinen Gypsstein zu handeln.

Der gemeine Gypsstein, *Lapis gypseus vulgaris*; *Lapis e terra marmorea resoluta & præcipitata regenerata Linn.* *Gypsum particulis parallelipipedeis & globosis concretum Waller.* *Alabastrum textura amorpha Gerh.* *Gypseus informis, rudis, nitorem non assumens Carth.* *Terra gypsea indurata Cronst.* ist eine mit Vitriolsäure gesättigte Kalkerde, welche keine Politur annimmt; ein grauer oder weißer, nicht allzu harter Stein, welcher aus länglich viereckigen und zugleich aus runden kugelichten Theilen besteht, welche bald groß, bald klein und dicht neben einander vermischt sind, und daher nicht würfelig brechen, sondern blättericht und schuppenartig fallen. Bey Bestimmung der verschiedenen Arten der Gypssteine, haben die Gelehrten bald auf die Beschaffenheit ihrer wesentlichen Theile, bald auf ihre verschiedene Farbe gesehen. Die französischen Arbeiter machen einen Unterschied unter Gyps und Gypsstein, aber nicht in dem Verstande, wie es bey uns Deutschen üblich ist, wo gemeiniglich der Gypsfalk, welcher verarbeitet wird, Gyps, Fr. *Plâtre cuit*, genannt wird. Bey ihnen heißt der Stein Gyps, wenn er glänzend ist, und Gypsstein, wenn er dunkel ist.

Wenn

Wenn die Gypse, und insonderheit die Gypsspathen, einen den Krystallen ähnlichen Bau haben, und diese Krystallen einzeln und weiß sind, so nennt man sie Gypskrystallen, L. *Gypsum crystallisatum*, *Gypseus crystallisatus*, *Crystallus gypsea vulgaris*, Fr. *Gypse crystallisé*; sind deren viele beisammen und in einander gewachsen, so heißen sie Gypsdrusen, *Drusae gypseae*. Es sind dieselben meist halbdurchsichtig, und von weißer oder gelblicher Farbe. Sie bestehen aus an einander gewachsenen Platten, rhomboidalischen oder länglich eckigen, zugestumpften Krystallen. Sie sind weicher als die Quarzdrusen; und da sie eigentlich unter die Gypsspathen gehören, so werden sie auch Spathdrusen, oder eigentlich Gypsspathdrusen, genannt.

Der gemeine Gypsstein ist meistens rauh, weißgraulich, etwas durchsichtig, und ziemlich weich. Wenn man ihn zerbricht oder zerschlägt, so schimmert er auf dem Bruche; zerstößt man ihn, so gibt er ein Mehl. Man findet ihn insgemein in Gebirgen, und zwar 1) dort, wo die Gränze zwischen der Gegend ist, welche Kalksteine hat, und zwischen derjenigen, welche lauter Sandsteine hat; 2) wo der Boden der Felder ein rother, in der Hitze sehr hart werdender Lehm ist, und 3) gemeiniglich nicht weit davon häufiges Eisen-Erz, nämlich Bohnenerz und Braunstein, auch Blutstein, gefunden wird. Man findet in den Gypsgruben auch öfters zwischen den Steinlagen das Frauen-Eis oder Marienglas. Endlich ist noch anzumerken, daß man auch in einigen Gewässern und Flüssen solche Steine finde, aus welchen ein Gypskalk gebrannt werden kann, und daß auch aus den Schiefersteinen ein Gyps zubereitet werden könne.

Der Gypsstein läßt sich gar leicht aus seinem äußerlichen Ansehen und aus seinem Mehl erkennen. Wenn man, dem äußerlichen Ansehen nach, einen weiß-

1888

1888

1888

1888

1888

1888

1888

Es sind zwar die Gypssteinbrüche nicht so häufig, als die Kalksteinbrüche; ich glaube aber, daß deren an vielen Orten noch mehrere ausfindig zu machen wären. Man müßte sich nur diese Gattung Steine bekannt machen. Sie werden hier und da für ordentliche Kieselsteine gehalten. Man setzt sie roh und ungebrannt in Mauern und Wände, da man sie doch weit besser nutzen könnte. Die Kalksteinbrüche haben diese Gypssteinadern öfters zur Seite. Weil sie aber gemeiniglich tiefer in der Erde liegen, so findet man sie nur nicht so leicht. Sie sind aber des Nachsuchens wohl werth. An einigen Orten hat man sie am Tage und vor Augen; man hält sie aber für wilden Marmor, oder für wilden und schlechten Alabaster, oder glaubt, daß sie nur zu der im engern Verstande so genannten Gyps- und Stuckatur-Arbeit zu gebrauchen wären, da sie doch, wie weiter unten zeigen werde, in größerer Menge den besten Mauerkalk geben.

Von den Bestandtheilen der gypsartigen Steine und Erden, s. Fr. Aug. Cartheusers mineralog. Abhandl. 2 Th. Gießen, 1773, 8. S. 54 — 88.

Reflexions sur plusieurs observations concernant la nature du gyps, par Mr. DE JUSSIEU, st. in den Memoir. de l'Acad. de Par. a. d. J. 1719, S. 82 — 93.

Kurze Abhandlung vom Gypse, von Pet. Kalm, st. im 2 B. der aus dem Schwed. übers. Kleinen Abhandl. einiger Gelehrten in Schweden über verschied. in die Physik, Chemie und Mineralogie laufende Materien, Lpz. 1768, 8. S. 109 — 132.

JO. GE. HENR. KRAMER notæ ad lapides calcarios gypseosque, st. im Commerc. litter. Nor. A. 1736, hebd. 2, S. 12, f.

Auflösung des Gypses, von Hrn. Lavoisier, übersetzt aus den Mémoires présentés à l'Acad. d. Sc. à Paris, Th. V. S. 341, fgg. von J. C. Loder. Göt. 1774, st. im 3 St. des Naturforschers, Halle. 1774, gr. 8. S. 240 — 265.

Observations sur la chaux & sur le plâtre, par Mr. MACQUER, st. in den pariser Memoir. a. d. J. 1747, S. 678 — 696.

Von den gypsartigen Steinen, s. Jo. Sam. Schröters vollständ. Einleit. in die Kenntniß und Geschichte der Steine und Versteinerungen, Altenb. 1776, 4. S. 160, fgg.

Aus den eigentlich so genannten Gypssteinen sowohl, als aus dem Alabaster, oder dessen Abgängen, dem Selenit, Leberstein, ja auch aus dem Fraueneise, wird

wird der oben erwähnte weiße Kalk, oder der im allernächsten Verstande so genannte Gyps, den man auch Gypskalk oder Spahrkalk, trocknen Kalk oder Bindekalk, zum Unterschiede von dem aus den Kalksteinen bereiteten Bitter: Leder: Stein: oder Streich: Kalk, zu nennen pfleget, vermittelst des Feuers bereitet, gar gemacht oder gebrannt. Es müssen die Gypssteine, wenn ein guter Gyps daraus werden soll, fein gar zu starkes und anhaltendes, aber doch ein solches Feuer erhalten, daß sie mürbe werden, und zu Pulver gerieben werden können. Ist der Gyps gehörig bereitet worden, und man vermischt ihn mit Wasser, so verhärtet sich die Vermischung, und bekommt eine Steinhärte, welche alsdenn weder durch Calciniren, noch durch Wasser, wieder zu der vorigen Beschaffenheit gebracht werden kann. Werden aber die Gypssteine zu stark gebrannt, so will alsdenn der Gyps mit bloßem Wasser sich nicht recht verhärtten, oder es geschieht solches gar nicht, wenn, wie man es zu nennen pflegt, der Gyps todt gebrannt ist, d. i. wenn ihm durch das Brennen oder Calciniren, fast alles bey sich habende Vitriolsaure entzogen worden.

Zu einem Beweise, wie sehr viel darauf ankomme, daß der Gyps nicht zu stark gebrannt werde, stelle man folgende Probe an. Man wäge 80 bis 90 Pfund Gypssteine gedoppelt ab, lege die eine Hälfte davon in einem Bäcker: Backofen auf die Seite des Ofens, und lasse sie nur so lange darin liegen, als der Ofen geheizet, und die Kohlen heraus genommen worden, so daß diese Steine also kaum zwö Stunden Hitze empfunden haben, jedoch roth durchgeglühert worden, und bey dem Kalte werden schneeweiß aussehen. Diese 90 Pfund stoße man zu gröblichem Mehl, siebe dieses durch ein enges Draßsieb, mische so viel abgerahmte saure Milch nebst den Molken darunter, bis es wie ein dicker Honig wird, und gieße solches sofort in einen, 1 Elle ins Gevierte breiten und 2 Zoll hohen, hölzernen Rahmen, der auf einem Stücke Leinwand, welches auf einen Tisch gebreitet ist, steht: so wird es bald hart werden, und binnen 24 bis 48 Stunden, da solches recht ausgetrocknet

ist, vermaßen fest seyn, daß weder Raspel noch Feile demselben etwas anhaben wird. Die andern 90 Pfund Gypsstein lege man in einen Töpfer- oder Ziegelofen, brenne ihn wie Kalk, 2 auch wohl 3 Tage, stoße ihn, vermische ihn ebenfalls mit geronnener Milch, und gieße ihn auch in eine Form: so wird man finden, daß es in 2 Tagen, da alles ausgetrocknet ist, so mürbe und spröde, wie faules Holz, seyn wird.

Die Gypssteine sind im Bruche nicht von einerley Güte. Man kann von ihnen hauptsächlich drey Abtheilungen machen, als: 1) die Sohle oder Unterschicht, welches die schwersten und besten Gypssteine sind, welcher Gyps auch sehr gut zum Mauerwerk ins Feuchte gebrauchet werden kann, wie auch zum Begießen der Fußböden; 2) die Mittelschicht, welche etwas leichter als die Grundschicht ist, und mit bey dem Abweisen der Gebäude gebrauchet werden kann; 3) die Decke oder Oberschicht, welche noch leichter ist, und zu den Decken in den Zimmern gebrauchet werden kann. Diese drey Arten erfordern nicht einerley Grad des Feuers bey dem Brennen, sondern die schweren und festen aus der Grundschicht erfordern recht starkes Feuer; die zweyte Art aus der Mittelschicht, etwas weniger; und die dritte oder Oberschicht, noch etwas weniger. Daher kommt es eben, daß der Gyps gar zu sehr vermischt ist, welches bey der gewöhnlichen Art der Gypsöfen auch nicht anders seyn kann. Denn, wenn bey dem Brennen just von der Art Gyps, welche wenig Feuer erfordert, am Feuer im Ofen liegt, so muß derselbe durch die starke Gluth alle seine Kraft verlieren, und sich völlig calciniren, oder in Asche verwandeln, welches denn bey der Vermischung dem guten Gypse schadet.

Aus dieser Ursache würde es zum Bauen weit vortheilhafter seyn, wenn eine solche Absonderung bey dem Brechen der Steine geschähe, und daß Brennen derselben auch nach ihrer Beschaffenheit eingerichtet würde. Allein, es geht heut zu Tage mit allen Zubereitungen der Bau-Materialien so, daß, wenn nur die Waare dem äußern Ansehen nach verfertigt ist, doch

doch ihnen die innere Güte fehlt, wodurch aber öfters so viele nachtheilige Fehler bey dem Bauen vorgehen.

Die erste Hauptgattung von Gypsstein, oder die grobe Art, welche fast wie ein Kalkstein, auch etwas blaugrau ansieht, und sehr fest ist, besteht vornehmlich in den vorerwähnten drey Arten. Die zweite Hauptgattung, welche einen Mittelgyps liefert, begreift die oben genannten Arten Spath, auch Alabaster, unter sich, worunter der Alabaster noch den besten Gyps liefert, welcher zum Mauern und zu Gypsdecken gebraucht werden kann. Er erfordert auch mehr Feuer, als der Spath. Der Spath gibt einen sehr mehlichten Gyps, welcher zwar weiß und fein fällt, bey der Verarbeitung aber nicht sehr fest ist; und es kann derselbe nicht behutsam genug gebrannt werden, weil er durch großes Feuer sogleich seine Kraft verliert, und alsdenn schlecht bindet. Dieser Gyps ist am besten zu den Formen und zum Gießen der Bilder und Figuren, welche man an die Decken macht, zu gebrauchen. Die dritte Gypsgattung sieht wie Glas aus, und läßt sich in feine Blätter spalten. Dieser findet sich gemeinlich unter den groben oder ersten Arten, unter welchen er abernweise, 1 Fuß dick, auch schwerer, liegt. Dieser Gyps erfordert zu seinem Brennen sehr wenig Feuer, und dient bloß zum Abformen ganz feiner Sachen, und zum Gießen der Bilder, daher er auch Puppengyps genannt wird.

Je reiner die Gypssteine sind, desto feiner und besser wird der Gyps, und desto fester wird die durch die Vermischung mit bloßem Wasser entstandene Verhärtung. Je unreiner hingegen die Gypssteine sind, desto schwächer wird die Verhärtung; und wenn der Stein mehr Kalk, als Gypsstein ist, so kann ein daraus gebrannter Gyps nicht wohl zu Gypsarbeiten, sondern, mit Sand vermischt, zu einem gewöhnlichen Mörtel gebraucht werden.

Die Untauglichkeit des Gypses, in Absicht der Arten und deren Verschiedenheit, ist auf zweyerley Art zu erkennen: 1) Wenn er aus dem Bruche kommt, und fast wie ein Sandstein aussieht; geht er aber gar in seine Verwesung, so zerfällt er in einen feinen Staub. 2) Nach dem Brennen muß er nicht zu sehr stieben, und wie Staubmehl aussehen, welches ein sicheres Kennzeichen ist, daß entweder unrichtige Steine

zum Brennen genommen worden, oder es ist der Gyps verbrannt, und durch allzu starkes Feuer seiner Bindung beraubt worden. Man muß daher vor dem Kaufe desselben eine kleine Probe machen, und etwas in einem Mörser ganz fein reiben und mit Wasser vermischen, bis es ein dicker Brei wird; solches gießt man hernach auf ein Bret, und gibt Acht, ob er gut bindet, oder nicht.

Das Garmachen des Gypses geschieht im Kleinen, insonderheit zum Behuf der Bildhauer- und Stuckatur-Arbeit, in Kesseln; im Großen aber in Öfen.

Die Bildhauer und Stuckaturarbeiter finden den in Kesseln gebrannten Gyps zu ihren Geschäften vorzüglich. Sie schlagen den Gypsstein mit Hämmern zu Pulver, und setzen die gepulverte Masse in eisernen oder kupfernen Kesseln auf das Feuer. Anfänglich verspührt man an dem Gypspulver keine Veränderung; so bald es aber glühend heiß zu werden anfängt, wället es in dem Kessel wie siedendes Wasser auf, und steigt in die Höhe; es sinkt aber wieder und gleicht alsdenn, wie vorher, einer zerriebenen Erde. Dieses ist das Zeichen, daß der Gyps seine Gare hat. Man nimmt daher den Kessel von dem Feuer ab, und zwingt das erkaltete Gypspulver zuerst durch grobe, und hernach durch feine Siebe.

Statt des Kessels kann man auch eine eiserne Platte, welche umher mit Steinen eingesaßt ist, nehmen, und darauf den Gypsstein, wie im Kessel, behandeln. Die Hitze des Feuers muß so groß seyn, daß sie der Glühhitze, oder der Hitze, in welcher ein Metall, z. E. Eisen, glühend würde, nahe kommt.

Allein, wie gesagt, nur in kleinen Theilen kann man den Gyps zum Gebrauch in einem Kessel vorbereiten, aber nicht füglich in solchem Maße, als bey dem Baumwesen oder dem Gebrauche im Großen erfordert wird. Man erspahrt daher Holz und Mühe, und brennt ihn in einem Ofen. Die gemeinsten, auch in
Berlin



1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that proper record-keeping is essential for ensuring the integrity of the financial system and for providing a clear audit trail. The text also mentions that this practice helps in identifying any discrepancies or errors early on, which can prevent larger issues from arising.

2. The second part of the document focuses on the role of internal controls in preventing fraud and mismanagement. It outlines various measures that organizations should implement, such as segregation of duties, regular reconciliations, and the use of standardized procedures. The text stresses that these controls are not just for compliance but are also crucial for the overall health and sustainability of the organization.

3. The third part of the document addresses the challenges faced by organizations in the digital age. It discusses how technology has transformed the way businesses operate, but also highlights the new risks associated with data security and cyber threats. The text suggests that organizations must invest in robust cybersecurity measures and ensure that their employees are adequately trained to handle these challenges.

4. The final part of the document provides a summary of the key points discussed and offers some concluding thoughts on the importance of continuous improvement and adaptation in the ever-changing business environment.

in seiner zu Göttingen gekrönten Preisschrift, folgende Anweisung gegeben hat.

Diese Abhandlung und Beantwortung der von der Königl. großbritann. und chursfürstl. braunschweiglüneburgischen Societät der Wissenschaften in Göttingen ausgegebenen Frage: „Wie ist der Mauerkalk zuzubereiten, daß er dem Winde und Wetter am längsten widerstehe?“ welcher von der Königl. Societät im J. 1755 der Preis vor andern würdigst zuerkannt worden, st. im 79, 80 und 81 St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, und mit vielen beträchtlichen Anmerkungen und Erläuterungen, in Schrebers Sammlung 2c. 3 Th. S. 111, 199.

Zum Brennen der Gypssteine muß ein besonderer Ofen von gebackenen oder Brandsteinen angeleget werden. Derselbe wird in Form eines großen und tiefen Kessels, oder noch besser, in Gestalt eines abgekürzten und umgekehrten Kegels, in der Erde so angerichtet, daß die Mündung oder Oeffnung des Ofens oben mit dem Berge oder Damme gleich, auf der einen Seite des Bodens aber, das Ofen- und Schür-Loch frey ist. Die Oefen sind, nachdem der Vorrath von Holz und Steinen größer oder geringer ist, und nachdem es auch die Art der Steine leidet, mehr oder weniger auf einmahl zu brennen, von verschiedener Größe. Sie können entweder 12 bis 14 Fuß tief, oben im Durchschnitt 10 bis 12, unten aber 8 bis 10 Fuß breit, oder 16 bis 18 Fuß tief, und oben im Durchschnitt 14 bis 16 Fuß breit, seyn. In einigen können 24, in andern 26 und mehrere Wispel Kalk auf einmahl gebrannt werden. Wo sich also Gypssteinbrüche finden, da müssen Ort und Umstände, vornehmlich die Eigenschaften der Steine, und des dazu füglich zu gebrauchenden Brennholzes die Größe des Ofens bestimmen. Denn, wenn z. B. die Steine ein scharfes Feuer erfordern, man aber kein Buchen- Eichen- oder anderes hartes, sondern nur Kiefern-Holz hat, so folgt von selbst, daß der Ofen nicht so groß angeleget werden

kön-

könne; es würde nur mehr Holz darauf gehen, und die Steine würden doch nicht gar werden. Die Gyps-Ofen werden deshalb in der Erde angelegt, weil die Steine alsdenn bequemer von oben, oder, wie man es nennt, von der Halle hinein zu bringen sind, und zugleich die Hitze durch den Schuß der dicken Bekleidung oder Einfütterung besser zusammen gehalten wird. Das Ofenloch wird, nach der Größe des Ofens, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{2}{3}$, auch 2 Fuß breit, und $2\frac{1}{2}$ bis 3, auch $3\frac{1}{2}$ Fuß hoch und gewölbt angelegt. Ueber den Ofen wird ein hohes Dach gesetzt, damit die Oeffnung vor dem Regen bedeckt bleibe. Vor dem Ofen aber, oder eigentlich vor dem Ofenloche, und auf der frey stehenden Seite des Ofens, wird eine dichte und wohl verwahrte, auch geräumige Tenne gebauet, deren Boden aus dicht zusammen gestampftem Thon oder Lehm besteht, worauf die gebrannten Steine aus dem Ofenloche heraus gebracht, und daselbst klein gestossen werden.

Zu besserer Vorstellung der jetzt beschriebenen Gypsöfen und Hütten, sind folgende Zeichnungen beygefügt, wovon Fig. 1085 a) den Gyps-Ofen allein anzeigt, wie er in einem Damme oder Hügel angelegt ist. b c ist die eigentliche Höhle des Ofens, welcher 12 Fuß tief, oben 12 F. weit, und dabey oben völlig rund, in der Tiefe aber linsenförmig ist. Das Schür- oder Spund-Loch a, ist 2' breit und 35" hoch; e d g f ist die Mauer, welche nicht allein dem Ofen, sondern dem ganzen Damme vorgezogen, 2' dick und 30' lang ist; r e f s ist die so genannte Halle des Ofens.

Fig. 1085 b) stellt eben diesen Ofen im Durchschnitt vor, wenn er mit Holz und Gypssteinen voll geschichtet und eben angestrichen ist, da denn a das Schloß anzeigt.

Fig. 1086 bildet die ganze Gypshütte mit ihrem obern und niedern Schoppen, oder mit der Boctenne ab, wozu die Grundrisse Fig. 1087 a) und 1087 b) gehören. Sie ist so gezeichnet, daß man den darunter liegenden Ofen sehen kann. Der Grundriß von den obern Schoppen, unter welchen eigentlich der Ofen liegt, Fig. 1087 b) ist leicht zu verstehen. Er ist auch 30' lang und 20' breit; kann aber noch besser, zu Gewinnung eines größern Raumes, im Quadrat angelegt werden.

den. a b c, ist die obere Oeffnung oder Mündung des Ofens, und z das Thor oder der weite Eingang des Schoppens. Fig. 1087 ²⁾ zeigt nicht nur den Grundriß des niedern Schoppens oder der Tanne, welche vor dem Ofen gebauet ist, d n o g, sondern auch den Boden des Ofens a b c, welcher nicht ganz rund, sondern linsenförmig angeleget wird, damit das Schlott desto länger durchhin geführt werden könne. Dieser Boden hat 8' in der Breite, und 95" in der Länge. Weil nun das Schürloch a durch eine 4 Fuß dicke Mauer gehen müßte, und es also dem Gypsbrenner bey dem Holznachwerfen und Schüren sehr beschwerlich fallen würde: so wird die Mauer vor dem Schür- oder Spundloche unten ein Par Mahl eingezogen, wie bey v y zu sehen ist, wodurch der Gang zum Ofenloche geöffnet, und das Loch selbst a nur 2' tief gelassen wird. Oben läuft die Mauer nichts desto weniger in einer Richtung mit beyden Seiten fort. Es muß dieses also seyn, weil sich die Höhlung des Ofens gegen die Mündung immer mehr erweitert, und also über das Schürloch raget.

Soll nun ein Brand vorgenommen werden, so muß schon mit Einschichtung der Steine der Grund zu der Güte des heraus zu bringenden Gypses geleyet seyn. Es kommt hierbey darauf an, daß der Gypsbrenner seine Steine genau kenne, und die härtern, oder welche mehr Feuer erfordern, von den weichern und den gelinder zu brennenden zu unterscheiden wisse. Hat er diese Kenntniß durch die im Kleinen und mehrmahls angestellten Proben, oder von seinem Lehrmeister erhalten: so schichtet er große Steine von der ersten Art unten im Ofen, dem Ofenloche gegen über, auf beyden Seiten über einander, so daß sie eine zugewölbte Höhlung darstellen, in welcher nicht nur das Feuer angezündet, sondern auch durch nachzuwerfende Kloben und Scheite unterhalten wird. Diese Höhlung, welche so weit als das Ofenloch ist, pflegt man das Schloß (Schlott) zu nennen, vermuthlich deshalb, weil dadurch dem Feuer der Zugang zu den übrigen Theilen und Seiten des Ofens geöffnet, aber auch verschlossen werden kann. Denn werden nicht die größ-

ten

ten und hierher gehörigen Steine dazu genommen und fest geschichtet, und wird das Feuer nicht regelmäßig darin angezündet, so können die Schlottsteine entweder gleich gar zu sehr aus einander getrieben, oder im Gegentheil so zusammen gebrannt werden, daß das Feuer nicht gehörig durch den Ofen fahren kann. Dadurch kann ein ganzer Brand schlecht ausfallen. Ist also erst diese Höhlung mit aller Vorsicht gesetzt, so schichtet der Gypsbrenner neben und über dieselbe immer mehr Steine in den Ofen. Zwischen jede Lage kommen hinlängliche Stücke Holz zu liegen. Die Steine werden so gesetzt, daß sie einander so wenig, als möglich, auf allen Seiten berühren, damit die Flamme, wenigstens anfänglich, ungehinderter durchhin schlagen, und das dazwischen gelegte Holz anzünden könne. Je höher er mit den Schichten in den Ofen kommt, je mehr sieht er sich nach solchen Steinen um, welche nicht so viel Gluth wie die erstern, vertragen können. Auf solche Weise füllet er seinen Ofen nicht nur bis oben an, sondern thürmet ihn oben, nach Art eines Kohlenmeilers, mit einem runden Haufen auf, wozu die kleinsten Stücke der Gypssteine zu nehmen sind, und setzt ihn alsdenn gelegentlich von unten an in Feuer.

Die im Kleinen anzustellenden Proben werden in einem Backofen, oder noch besser in einem geräumigen Casserollocke angestellt. Man leget verschiedene Stücke zu verschiedener Zeit in das darin angezündete Feuer, und läßt das eine weniger, das andere mehr Hitze und Gluth ausstehen. Wenn man sie hernach einzeln zerstößt, den aus jedem erhaltenen Gyps mit hinlänglichem und gehörigem Wasser besonders einrührt, und hernach bey einer jeden Art bemerkt, wie bald und wie fest sie sich binde, so kann leicht daraus abgenommen werden, wie viel Gluth und Feuer einer jeden Art zu geben sey.

In dem Gypsosen selbst können die Steine und das Holz in mehrerer Sicherheit dergestalt geschichtet werden, daß von unten bis oben, besonders an den Seiten einige leere Canäle oder Feuerzüge bleiben, damit die Gluth desto ungehinderter durchschlagen, und sowohl alles Holz entzünden, als alle Stei-

ne durchglühen könne. Ist die Einschichtung gehörig gemacht, so wird so viel Holz nicht dazu erfordert, als man wohl denken sollte.

Unter dem Brennen darf er sich nicht schlafen legen. Es kommt nun darauf an, daß er die Flamme, nach allen Seiten des Ofens zu, gleichmäßig vertheile, und das Feuer so vermehre, daß der ganze im Ofen befindliche Vorrath sein gehöriges Feuer, nichts mehr und nichts weniger, bekomme. Hier wird ein recht kunstmäßiges Abpassen des Gypsbrenners erfordert, wozu er nicht wenig Erfahrung von nöthen hat. Eine gewisse Stundenzahl kann ihm nicht vorgeschrieben werden. Ist das Holz nicht das eine Mal so trocken, als das andere; ist auch die Witterung nicht bey dem einen Brande, so wie bey dem andern: so darf er gewiß das eine Mal nicht so lange Feuer machen, als er wohl das andere Mal nothwendig thun muß. Daher hält er in dem einen Brande 12 bis 14 Stunden mit Holznachwerfen an; bey dem andern aber wohl 18 bis 20 Stunden. Man pflegt zu sagen, die Gyps-Steine wären alsdenn am besten gebrannt, wenn sie ein Drittel von ihrer Schwere nach dem Brande verloren hätten. Zu geschweigen aber, daß dieses bey den wenigsten eintreffe, weil die mehresten noch einmahl so leicht werden, als sie vorher gewesen sind: so können ja die Gypsbrenner die in der Gluth stehenden Steine nicht auf die Wage legen. Sie müssen die Zeit, wenn sie mit Feuern auf hören sollen, aus andern Merkmalen ersehen können. Wenn z. B. die glühenden Steine zu funkeln anfangen, wenn der brennende Ofen einen besondern und starken Geruch von sich zu geben anfängt, u. d. gl.: so können sie daraus abnehmen, ob es Zeit sey, mit der Gluth einzuhalten. Darauf muß denn noch der Ofen von unten herauf ausbrennen. Alles dazwischen gelegte Holz muß sich ganz verzehren, und

und die Gluth und Hitze hören in den auf dem Ofen aufgehäuften Steinen auf.

Die geschicktesten Gypsbrenner versichern, daß der Brand alsdenn gerathen sey, wenn man sagen könne: alle Steine sind durch und durch ein Par Minuten glühend gewesen; länger wäre es bey den meisten Steinen nicht nöthig, bey einigen aber werde es nicht einmal so lange erfordert. Von der Gewißheit dieser Behauptung kann man sich durch verschiedene angestellte Proben selbst überzeugen, wenn man nicht nur verschiedene Arten von Gypssteinen, sondern auch einerley Art auf verschiedene Weise brennt. Diejenigen Steine, welche nicht zu viel Feuer bekommen, und nicht zu lange glühen, geben einen viel dichtern und festern Kalk, als die, welche von eben der Art genommen, aber zu viel gebrannt sind. Jener bindet schön und geschwinder, thut auch der aufgelegten Last hinlänglichen Widerstand; dieser hingegen braucht weit mehr Zeit zum Binden, und gibt der Last weit mehr nach. Ist der Kalk zu wenig gebrannt, so thut er auch bey'n Mauern keine gute Dienste, weil er sie zu schnell thut. Er bindet zu geschwinde, und eher, als ihn der Mäurer an gehörigen Ort bringen und vertheilen kann. Im Großen aber ist es immer schädlicher, wenn der Ofen zu viel Feuer gekostet hat. Sollten ihm aber die Gypsbrenner nicht lieber weniger, als mehr Feuer geben? Sie müssen ja selbst die Hitze mit empfinden, und werden sich also nicht selbst unnöthig mit braten? So sollte man schließen. Die Erfahrung aber lehrt das Gegentheil. Sie haben von der größern Hitze einen besondern Vortheil. Wenn nämlich der Ofen ausgebrannt und abgefühlt ist, so werden die Gypssteine, welche nunmehr, nach ausgestandenem Feuer, den eigentlichen Nahmen des Gypses oder Gypskalkes erhalten, durch das Ofenloch in die beschriebene Vortenne gebracht, und daselbst gemeiniglich

sich mit hölzernen Schlägeln und Stampfen zerstoßen, oder, kunstmäßig zu reden, geschlagen. Ist der Kalk nicht zu viel gebrannt, so kostet es weit öftere und härtere Stöße. Diese sucht ein gewissenloser Gypsbrenner zu vermeiden, und gibt lieber den besten Gypssteinen zu viel Feuer, als daß er seine Knochen etwas mehr angreife. Man sollte daher lieber den Gyps-Brenner mit der Stampfarbeit verschonen; man könnte ihn zur Aufsicht bey dem Stampfen oder Schlagen stellen; dabey dürfte er nicht müßig zusehen, sondern hätte dazu mit Hand anzulegen, daß die gebrannten Stücke wohl durch einander geschlagen würden, damit der Kalk, welcher unten im Ofen gelegen, mit dem, der oben das Feuer ausgestanden hat, wohl vermischet werde. Denn sollten z. B. die Schloßsteine oder auch die obern Lagen zu viel gebrannt seyn, so würde dadurch der ganze Brand gleich gemischet und zu einerley Gute gebracht werden.

Mit dem Zerstoßen selbst pflegt man gemeiniglich folgender Gestalt zu verfahren. Es werden dazu 2 Zoll dicke, 1 Fuß lange und etwas, schmälere Blätter von hartem Holze genommen. In selbige werden 3 Fuß lange und etwas gebogene Stangen oder Handhaben, nicht senkrecht, sondern unter einem spitzigen Winkel, gemeiniglich von 50 bis 60 Grad, fest gestoßen. Wenn nun die Steine erst im Großen mit einer Keule zer schlagen sind, werden sie mit Schaufeln aus einander, in eine $\frac{1}{4}$ Fuß hohe Lage, gebracht, und die dazu gedungenen Arbeitsleute schlagen mit diesen Stampfen so dagegen, daß das Zerstoßene mit den Schlägen von den andern abgesondert, und vorwärts eine neue Lage gemacht werde. Dadurch wird der Kalk zermalmet, daß er, wenn er gleich nicht völlig zu Pulver gestoßen wird, doch keine große und ungleiche Stücke oder Klöße behält. Ist ein Haufen Kalk auf solche Weise klein geschlagen, so wird er mit Schaufeln auf ein aufgestellt

tes und den großen Garten: oder Erd: Sieben ähnliches Sieb geworfen. Der Draht auf diesem Siebe darf nur nicht fächerweise geflochten, sondern er muß in die Quere, $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll weit von einander gezogen seyn. Vermittelt dieses Siebes werden die noch übrig gebliebenen Klöße abgesondert, und alsdenn noch einmal den Schlägen unterworfen, damit der Kalk zusammen klein gemacht werde. Die Abzeichnung der Schlägel oder Stampfen, siehe Sig. 1088, und eines gewöhnlichen Gypskalksiebes, Sig. 1089.

Bey diesem Kalkschlagen pflegen sie gern etwas Wasser auf die Stücke zu gießen. Man behauptet, daß dieses dem Kalk nicht schaden könne; allein, es ist mehr, als zu viel möglich. Je frischer der Kalk gebrannt ist, je besser bindet er. Wird Wasser darauf gesprengt, so werden wenigstens die Theile, welche die Tropfen treffen, schon gesättiget. Gießt man gar reichlich darauf, so entstehen noch größere Klöße. Schlägt man dieselben auch gleich wieder entzwen, so werden sie doch nie wieder so scharf binden, als wenn sie gar kein Wasser bekommen hätten. Die eigentliche Absicht dieses Begießens ist die Vermeidung des bey dem Stampfen oder Schlagen so leicht zu erregenden Staubes und dicken Dampfes. Dieser ist auch an sich sehr beschwerlich, und der Gesundheit höchst nachtheilig. Ob er auch gleich in etwas vermieden werden kann, wenn die Schläge, vorermähnter Maßen, nicht mit dem Boden gerade, sondern gegen den vorliegenden Kalk angebracht werden: so wäre es doch nicht auszuhalten, wenn er nicht etwas besprenget würde. Damit nun dieses nicht so sehr schade, so pflegt man in einigen Gypsbrennereien den Kalk noch heiß, und wenigstens ganz warm, aus dem Ofen zu bringen, ihn zu benehen, und alsdenn sofort zu schlagen. Nun schadet zwar das Wasser dem Kalk nicht so sehr, wenn er nicht schon ganz kalt, sondern noch heiß oder warm ist;

es ist aber doch weit besser, wenn in der Nachbarschaft einer oder mehrerer Gypsbrennerereyen eine ordentliche Kalkmühle angelegt werden kann, auf welcher der Gypskalk ohne den geringsten Tropfen Wasser klein gerieben wird. Man hat an einigen Orten versucht, mit Sampsmühlen, nach Art der Pochmühlen (Pochwerke), diese Arbeit zu verrichten; es hat aber nicht so gut gehen wollen, als mit den andern Mühlen. Diese Mühlen werden beynahе, wie die ordentlichen Mahlmühlen, angelegt, nur daß die Mahlsteine etwas härter und größer seyn müssen, auch keine Sträubebeutel angebracht seyn dürfen. Durch den Kumpen werden die Kalkflöße nur aufgeschüttet; und wenn sie durch die Steine gegangen sind, so fällt der feingeriebene Kalk in eine daneben gemachte Grube, aus welcher er gleich ausgemessen werden kann. Ein ganzer Wispel Kalk wird in Zeit von 2 Stunden durchgemahlen, vornehmlich, wenn die Mühle durch das Wasser, und nicht, welches weit mehr Mühe kostet, durch Pferde getrieben wird. Bey diesem Vortheile ist nur wieder zu bedauern, daß der Gyps in solchen mit Mühlen versehenen Hütten gemeiniglich nicht gar gebrannt zu werden pfleget. Denn sie dürfen daselbst um das Zerstoßen nicht bekümmert seyn, weil auch der kaum halb gar gebrannte Gypsstein klein gemahlen werden könnte. Es wird daher das Holz zu sehr geschonet, und die Gypsbrenner geben auf ihren im Feuer stehenden Ofen nicht so viel Acht. Bekommt er nun keinen gehörigen Brand, so kann der Kalk nimmermehr die erforderlichen Dienste thun, wenn er auch gleich kein Wasser gekostet hat.

Eine Gypskalkmühle hat, wie gesagt, die Hauptstücke mit einer jeden andern Mahlmühle gemein. Es fehlt ihr nur dasjenige, was an einer Mahl- oder Schrotmühle zur Durchsiebung und Aufbehaltung der feinem und gröbern Sorten Mehles angebracht seyn muß.

muß. Die Mahl- oder, wie sie von Andern genannt werden, Quersch-Steine sind nur mit einer hölzernen Einfassung versehen, welche unten einen schiefen und an der niedrigen Seite geöffneten Boden hat, aus welcher Oeffnung der zerriebene Gyps in eine reine Grube, oder in ein darunter gesetztes geräumiges Faß, fallen kann. Es versteht sich von selbst, daß die Gyps-Steine vor dem Aufschütten etwas zerstoßen oder klein geschlagen werden müssen, wozu eine Art eines Poch-Werkes von ein Paar Stampfen gerade über den Mahl-Stein angebracht werden könnte, welches durch eben dasselbe Mühlrad getrieben würde, und von welchen man nur die zerstoßenen Klöße gleich herunter zwischen die Mahlsteine bringen oder schieben dürfte.

Bei dem Gypsbruche unweit Eimerville in Frankreich, befindet sich eine Mühle, welche zum Zerreiben des calcinirten Steines gebraucht wird. Diese Mühle ist völlig wie eine Dehl- oder Eider-Mühle beschaffen. Sie besteht aus einem großen zirkelrunden Gypsfasse, welches nicht tief ist, und horizontal und fest steht. Mitten in diesem Fasse ist ein Stück senkrechtes Holz befestigt, und an diesem wieder ein anderes quer gehendes, welches mitten durch den Mühlstein geht. Dieser Mühlstein wird durch ein von Wasser getriebenes Rad in Bewegung gesetzt. Man legt die Stücke Gyps in das Faß, und wenn dieselben von dem Mühlsteine zerrieben sind, rührt man sie beständig um, bis sie in Pulver zerfallen. Alsdenn wirft man dieses Pulver mit einer Schaufel in ein etwas schief stehendes Sieb, welches weiter nichts als ein länglich viereckiger Rahmen von Holz ist, an dessen Seiten eiserne Bänder in die Länge und Breite befestigt sind. Der feine Gyps geht durch, und fällt in ein in dem Boden einer Kammer, die unter der Mühle ist, befindliches Loch; der Gyps hingegen, welcher nicht klein genug ist, fällt vor dem Siebe nieder, und wird noch einmahl unter den Stein gebracht. Vermittelt dieser Mühle werden täglich 60 Säcke Gyps bereitet, deren jeder, wenn es schwarzer Gyps ist, 260, und wenn er weiß ist, 240 Pfund wiegt. Man verkauft den Sack weißen für 50 Sous zu Nancy, und den schwarzen für 45; beyderley Sorten aber für 30 bis 35 Sous, bey dem Bruche. Ob man gleich einen Unter-

schied zwischen diesen Gypsen macht, und einen vorzüglich den weißen nennt: so ist doch jener wirklich nicht schwarz, sondern nur etwas weniger weiß, als der andere.

Guettaards mineralog. Anmerk. über Frankreich und Deutschland, aus den Memoir. de l'Acad. de Par. a. d. J. 1763; im 3 Th. der Mineralog. Belustig. Trj. 1769, gr. 8. S. 108, f.

In Aegypten wird, nach Niebuhrs Bericht, im 1 B. seiner Reisebeschreib. nach Arabien und andern umliegenden Ländern, Kopenh. 1774, 4. S. 150, f. Gyps und Kalkstein auf einer Mühle zermalmet, worauf der aufrecht stehende Fäuser, welcher von einem Dchsen herum gedreht wird, etwas inclinirt, und der horizontal liegende Stein etwas abhängig ist. Um die Maschine ist eine kleine Mauer, damit der Dchs, der den Stein umdreht, nicht auf den heruntergefallenen Gyps treten möge. Siehe Sig. 1090.

Uebrigens muß, so wie bey aller Bearbeitung des Gypses, besonders bey dessen Pülvern, sorgfältigst vermieden werden, daß er nicht mit Erde und Erdfloßen, und andern fremdartigen Dingen, als: Thon oder Lehm, vermischt werde.

So bald als der Gyps klein geschlagen oder gemahlen ist, ist er zum Verarbeiten am brauchbarsten; und wer ihn sogleich aus der Gypsbrennerey nach der Baustätte bringen, und daselbst verarbeiten lassen kann, wird gewiß einen bessern Gyps haben, als derjenige ist, welchen er erst nach 8 oder 14 Tagen von eben dem Haufen hohlen läßt. Weil es aber hierbey nicht allemahl auf die gute Einsicht oder den guten Willen eines Bauherrn ankommt, indem er z. B. eine Gypsbrennerey nicht so nahe hat, auch nicht just Gyps gebrannt wird, wenn er dessen benöthigt ist: so muß bey der Aufbehaltung des gebrannten Gypses alle Vorsicht angewendet werden. Es ist nämlich derselbe, wie überhaupt gegen alle Nässe, also auch gegen die feuchte Luft, wohl zu verwahren. Durch den ausgestandenen Brand ist der Gyps gleichsam durstig gemacht, daß er die wässerigen Theile durch die kleinsten Rigen an sich zieht, und sich damit zu sättigen sucht. Diese Sättigung aber schadet alsdenn sehr, wenn

wenn er Wasser genug haben und zum Gebrauche flüssig gemacht werden soll. Von einem Scheffel frisch gebrannten und guten Gyps nehme man eine Meße, gieße unter selbige das gehörige Wasser, lasse solche Masse sich binden, und bemerke die Zeit, welche darauf geht, ehe sie steinhart und klingend wird. Alsdenn kann der übrige Gyps vertheilet, und ein Theil davon im Keller, der andere unten im Hause, der dritte in einem Zimmer des obern Stockwerkes, der vierte wohl gar ganz oben unter dem Dache, verwahret werden. Nach einigen Tagen lasse man wieder von jedem Theile eine Meße durch zugegossenes und eingerührtes Wasser sich binden. Es wird sich schon in der Geschwindigkeit sowohl, als in der Festigkeit des Bindens, ein Unterschied zeigen, je nachdem der eine Theil des Gypses feuchter, als der andere, gelegen hat. Nach mehreren Tagen wird der Versuch mit allen Haufen dieses vertheilten Gypses noch verschiedener, als die ersten Male, seyn; und hinlänglich davon übersühren, daß es dem Gypse nicht vortheilhaft sey, wenn er auch an einem trocknen Orte lange liegen muß. Man wird wenigstens sehen, daß der gebrannte Gyps sowohl in der Gypshütte, als in des Bauherrn Behausung, an einem Orte, wo er am trockensten liegen kann, aufzubehalten sey. Wird er von der Hütte weggebracht und weggefahren, so muß er in dichte Säcke gethan, oder in eine wohlverwahrte und mit einer dichten Bedeckung versehene Karre geladen werden, besonders wenn feuchtes oder gar Regen-Wetter einfällt. Noch sorgfältiger ist derselbe zu verwahren, wenn er zu Wasser versühret werden soll. Hätte er aber in der Gypshütte schon zu feucht oder gar zu lange gelegen, so läßt sich solches leicht entdecken. Man darf nur mit einem Stabe durch den Haufen fahren, oder mit einer Schaufel etwas aus der Mitte heraus hohlen. Trifft man viele Klöße, und wohl gar harte Klümpe an, so ist der

Gyps entweder bey dem Zerstoßen zu fast benehmet, oder er hat schon durch das Liegen Schaden gelitten. Beydes ist dem Mäurer, der eine dauerhafte Mauer aufzuführen soll, sehr nachtheilig. Wenn man Haufen des besten Gypses einige Wochen, ohne denselben anzurühren, auf dem Boden liegen, oder in Gefäßen stehen läßt, und derselbe ungehindert die feuchte Luft an sich ziehen kann, so pflegt er sich dergestalt in einander zu drücken, oder, wie man zu reden pflegt, sich zu sacken, daß er hernach bey dem Gebrauche vieles von seiner Güte verliert. Wenigstens bekommt der Gyps gern auf der Oberfläche eine harte Rinde, die hernach den ganzen Haufen, wenn er angebrochen wird, mit Klüffen untermenget, welche in der Zubereitung so wenig angenehm, als vortheilhaft, sind.

In der Chur- und Neumark sowohl, als in dem Herzogthum Pommern, ist, außer dem Gypssteine, welcher eine halbe Viertelmeile von dem Dorfe Sperenberg, unweit der sächsischen Gränze, in dem churmärkischen Amte Zossen, 5 Meilen von Berlin, und 4 Meilen von Baruth, gebrochen und gesammelt wird, sonst kein Gypsbruch befindlich. Der Bruch, welcher schon über 100 Jahre im Betriebe gewesen, ist königlich, und wird durch eine Factoren auf Rechnung betrieben.

Es ist derselbe ganz nahe bey dem so genannten Frummen See, einem stehenden Wasser von ganz ungemainer Tiefe; und es ist merkwürdig, daß mit dem Spiegel dieser See auch die Lagen der Gypssteine aufhören, und eine gewöhnliche mit kleinen Kieseln vermengte Erdlage sich zeigt. Die Beschaffenheit der Gypssteine ist von vorzüglicher Güte, und der Preis, wie aus dem Folgenden erhellet, nur sehr geringe, welches der leichten Föderung, und dem wenig zu bearbeitenden Abraum (da die Gypssteine fast zu Tage stehen),

hen), zuzuschreiben ist. Die Förderung selbst geschieht durch Sprengen mit Pulver und Eisen, nämlich Reile und Bicken, wodurch 4 Mann im Stande sind, den jährlichen Bedarf von ungefähr 15000 Centner hinlänglich zu schaffen. Der Debit der rohen Steine erstreckt sich hauptsächlich auf Berlin und Potsdam, und müssen die Steine nach dem Clausdorfer See, welcher etwann $1\frac{1}{2}$ Meile vom Bruche entlegen ist, zu Lande angefahren werden; von da werden solche, über diesen See, welcher mit dem Spreessflusse Communication hat, weiter zu Wasser transportiret.

Ein Feuer in einem gewölbten Ofen, so wie es etwann zum Brodbacken nöthig ist, brennt diesen Stein in 6 Stunden zu Gyps, der, wenn er klein gemahlen und mit Wasser angefeuchtet wird, in 10 bis 15 Minuten erhärtet, und, anstatt wie der Kalk aufzuschwellen, vielmehr bey seinem Löschen schwindet. Eben derselbe Stein, wenn er bey mehrerm Feuer 16 Stunden gebrannt wird, wird zu so genannten Spahrgyps, und bleibt nach der ersten Anfeuchtung viel länger weich, ohne zu binden, so daß man ihn an 24 Stunden lang verbrauchen kann.

4 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1780) S. 28.

Der Verkauf des rohen Gypses geschieht nach Centnern; sonst ist aber auch im Berge das Gemäß eines Prahmes von 412 bis 427 Kubik = Fuß eingeführt.

Ein Kubik = Fuß ungebrannter Gyps wiegt 66 bis 68 Pfund; und ein Prahm, wegen der Zwischenräume, nur 210 bis 215 Centner. Ein Kubik = Fuß gebrannter Gyps wiegt 63 bis 64 Pfund.

Ein Centner kostet im Berge, an Brecherlohn 3 Pfenn. Ein Scheffel, 1 Groschen. Ein Prahm aus den Bergen bis an das Wasser zur Clausdorfer Ablage, eine kleine Viertelmeile, kostet an Transport 8 Rthlr. Ein Centner bis Berlin, kostet an Schiffsfracht 1 Gr. 9 Pfenn.

Aus einem Prahm Gypsstein erhält man, durch Brennen, (wozu 9 Klafter Holz erfordert werden,)

Marmorgypses bedienen. Eine Fünfscheffel-Tonne von diesem, die aber gemeiniglich nicht mehr, als $4\frac{1}{2}$ berl. Scheffel enthält, kostet hier in Berlin, oder in Potsdam, 4 Rthlr. 8 Gr. bis 4 Rthlr. 12 Gr. Bestellt man ihn zuvor in Potsdam, und läßt ihn durch ein ganz feines Tuch schlagen, wird dafür 9 Gr. pro Tonne mehr bezahlt, und kommt alsdenn die Tonne auf 4 Rthlr. 17 bis 20 Gr. incl. der Tonne, zu stehen.

Hrn. Ober-Berg- und Bau-Rath Zollsche Grundsätze zu Anfertigung richtiger Bau-Anschläge 2c. Berl. 1777, 8. S. 102, fgg.

Der Alabaster, woraus in Berlin Gyps gebrannt wird, kommt aus den Alabasterbrüchen in der Grafschaft Hohenstein; die Bildhauer ziehen aber den Alabaster aus Nordhausen dem hohensteinischen vor. Beide Arten werden, so wie alle deutsche Alabaster-Arten, von dem italienischen, nicht nur in Ansehung der weißen Farbe, sondern auch des feinen Kornes, übertroffen. Uebrigens brennt der Gypsbrenner den Alabaster in eben dem Ofen, und mit eben den Handgriffen, wie den gemeinen Gypsstein.

Der Gyps hat, bereits gedachter Maßen, in Verhältniß des aus Kalksteinen gebrannten Kalkes eine verkehrte Eigenschaft, indem dieser durch die Vermischung des Wassers quillt, jener hingegen um mehr denn ein Viertel zusammen fällt; daher aus einer Tonne Gyps, bey der Verarbeitung höchstens nur 4 bis $4\frac{1}{2}$ Kubik-Fuß erfolgen.

Der Nutzen der rohen Gypsesteine und des gebrannten Gypses, betrifft die Oekonomie, die Metallurgie und die Medicin.

In der Oekonomie wird der Gyps bald zu häuslichen, bald zu künstlichen Arbeiten gebraucht. Zu jenen gehört zuvörderst dessen Gebrauch beym Bauen und Mauern.

ge: ob der Gypsfalk, wenn er auf die Mauerfelle kommen und verarbeitet werden soll, am besten allein, oder mit einem Zusatze von Sand u. d. gl. zuzurichten sey? In den meisten Fällen wird durch den größern oder geringern Vorrath des Kalkes, oder durch die Vermögensumstände des Bauherrn, entschieden, ob der Kalk allein zu verbrauchen, oder durch Vermischung mit andern Dingen zu vermehren sey. An denen Orten, wo er wohlfeil, und der Scheffel für 12 bis 14 Pfenn. zu haben ist, pflegen die Mauermeister es für besser zu halten, wenn er ohne Zusatz vermauert wird; wo er aber kostbarer und theurer ist, wird er ohne Bedenken mit Sand und Brand versetzt. Einige behaupten, daß er nicht mit Sand und Stein-Brand zu vermischen sey, weil er schon an sich grandig wäre; dieses aber ist ungegründet. Wenn der Gyps-Kalk auf vorher beschriebene Art gebrannt und feingemacht ist, so können keine Körner darunter bleiben. Sind sie darunter, so ist er entweder nicht recht zerrieben oder zerstoßen, oder es haben sich, durch das beym Schlagen gewöhnliche Benetzen, kleine Klöße und Kugeln darin zusammen gesetzt, welche hernach in gemauerten oder gegossenen Kalkstücken, wie kleine Stein-Stücke aussehen. Diese lassen sich in den aus Gyps-Kalk gegossenen Fußböden der Zimmer, oder den so genannten Nesterichen, genau bemerken, wenn auch gleich keine Sandsteinchen oder Brand darunter genommen sind. Nach demjenigen, was der oben erwähnte Verfasser der Preisschrift, Hr. Jacobi, durch seine Versuche, heraus gebracht hat, kann der Gyps-Kalk zwar mit andern Sachen versetzt werden; er wird aber dadurch nicht dauerhafter, sondern schwächer gemacht. Der Gypsfalk bindet weit dichter und fester, und hält also gegen Wind und Wetter weit besser aus, wenn er allein mit Wasser, und nicht mit Sande vermischt, eingerühret wird.

Hier:

Hier von kann man auf folgende Weise überzeuget werden. Man gieße erstlich aus bloßem Gyps- oder Spahr-Kalke, so dann aus 2 Theilen desselben und 1 Th. steinigem Sande, wiederum aus der Hälfte Kalk und der Hälfte Grand, drey längliche und etwann 2 Zoll dicke Platten. Daß der Kalk an sich gut, und nach obiger Anweisung gebrannt seyn muß, wird hier voraus gesetzt; auch muß der Grand, wie hernach melden werde, rechter Art seyn. Diese drey Platten lege man nach der Reihe in die Traufe eines und eben desselben Daches. Nachdem sie einige Mal einen starken Regen ausgestanden haben, wird man schon eine Abnützung bemerken. Läßt man sie noch länger liegen, so wird die erste Platte am wenigsten, die andere mehr, die dritte aber am meisten ausgewaschen oder ausgehöhlet werden. Durch diese mit mehrern Platten angestellte Versuche wird man von demjenigen überzeuget werden, was man schon vorher hätte sicher schließen können. Durch die mehresten Sandsteine kann sich das Wasser durchziehen; man höhlet sie daher an einigen Orten wie einen Kessel aus, und bedient sich ihrer zur Filtrirung oder Reinigung des Wassers; siehe Filtrirstein, Th. XIII, S. 344, fgg. Eine Platte aus gutem Gypskalk läßt keinen Tropfen Wasser durch. Daß ihre Theile aufs genaueste zusammen hangen, beweiset auch der Klang, welchen sie von sich gibt, wenn man sie auf die Hand leget, und mit einem Schlüssel daran schlägt. Die Sandtheilchen können also an sich nicht so dicht, als die Kalktheilchen, seyn, und mit diesen nicht so genau verbunden werden, als diese allein unter sich in eins zusammen fließen. Sind also Sandtheilchen unter dem Kalk, so kann sich das Wasser, ob gleich nicht eben durch dieselben, sondern vielmehr um sie herum, in den Kalk ziehen, und ihn hernach auflösen, oder aus einander treiben, wenn die in den Wassertropfen befindliche Luft durch einen größern Grad der Wärme ausgedehnet, oder das Wasser selbst in Fäulniß gesetzt wird.

Wer also seine Steine mit bloßem Gypskalke zusammen fügen läßt, wird am längsten die Fugen ausgefüllt sehen. Weil aber der Zusatz von Sand und Grand nicht völlig daran hindert, daß der Kalk binden kann: so ist er auch nicht ganz zu verwerfen, zumahl wo der Kalk kostbar zu haben ist; nur muß er gehörig gemacht werden. Dahin gehört, daß man sich

daben des mit Staub und Erde vermischten, wie auch des an sich erdartigen und wenigstens sehr lockern Sandes enthalte. Die Ursachen davon sind aus dem Vorigen leicht abzunehmen. Ein steinartiger und von allen Erdtheilen gereinigter Sand, welcher eigentlich Grand heißt (s. Th. XIX, S. 711), oder ein reiner Flußsand, schicken sich am besten dazu. Nimmt man davon höchstens 1, und von Kalk 2 Theile: so kann damit schon eine dauerhafte Mauer, besonders von innen, verbunden werden. Nimmt man aber von dem einen so viel, als von dem andern, so könnte man beinahe die Jahre berechnen, durch welche eine damit aufgeführte Mauer unbeschädigt stehen möchte, vornehmlich wenn sie der Wetterseite ausgesetzt, oder gegen Abend gekehrt, und noch dazu aus weichen schwammichten Bruchsteinen aufgeführt ist. Der Mörtel, der aus dem Gypskalk und aus zerstoßenen Ziegelnsteinen, oder zerriebenen Topfscherben zusammen gerührt werden soll, ist wenig anzupreisen. Erstlich ist es kostbar, die Ziegel oder die gebrannten Steine zu diesem Behuf zerstoßen zu lassen; die Topfscherben würden auch mühsam zusammen zu suchen seyn. Sodenn sind es doch erdartige Theile; und ob sie gleich noch so hart gebrannt gewesen wären, so sind sie durch das Zerstoßen doch wieder gepulvert worden. Diejenigen, welche diese Vermischung anrathen, vermischen den Gypskalk mit dem Bitterkalk. Dieser leidet dergleichen Zusätze weit eher und besser, besonders wenn auch Gypskalk dazu genommen werden kann.

Gegen das bisher Vorgetragene möchte man vielleicht einwenden, und sagen: Ist der Gypskalk mit Grande oder Flußsande vermischt, so widersteht er vielleicht der darauf gelegten Last besser. Die Steintheile lassen sich wohl nicht so, wie die Sandtheilchen, in einander drücken. Dieser Einwurf wird durch die Erfahrung widerlegt. Man lasse sich 8 gleich lange und gleich breite, dünne Bretchen schneiden, aus welchen zwei gleiche viereckige Formen zusammen gesetzt werden können. Die

Diese setze man auf einer ebenen und festen Tafel, wie ein Par Schiebfäſſchen ohne Boden, oder wie ein Par Käſeformen zuſammen. Sie können ſo groß ſeyn, daß ſie eine Meße eingerührten Kalk faſſen. Um eine jede wird ein ſtarker Bindfaden gebunden, welcher, wenn es ſeyn ſoll, ohne Hinderniß wieder weggenommen werden kann. Wenn man darauf in einem Gefäße bloßen Gypſkalk mit Waſſer gehörig vermiſchet und durchgerührt hat, ſo fülle man damit die eine Form völlig an, daß der Kalkbrei oben mit den Kanten gleich ſiehe. Wenn man ein Weile gewartet hat, und nun merkt, daß der Kalk bald binden möchte, ſo ſetze man ein ſchweres Gewicht, etwann einen Centner, oben darauf, binde alſdenn den Faden loß, nimm die Bretchen von den Seiten weg, und bemerke, wie viel die Laſt den darunter liegenden Kalk nieder und aus einander drücke, welches vermittelt der Bretchen genau und bequem geſchehen kann. Darauf rühre man auch 2 Theile Kalk und 1 Th. Grand zuſammen, fülle die andere Form, und verſahre mit Auflegung eben deſſelben Gewichtes ſo, wie bey der erſtern. Der erſtere und reine Kalk wird nicht ſo viel zuſammen, noch weniger ſo aus einander gepreſſet ſeyn, als der andere mit Grand verſetzte. Es iſt leicht zu begreifen, daß die mehrentheils rundlichen und auf einander gedrückten Steinförner viel leichter einander ausweichen müſſen, als die ſein geriebenen Kalktheile, welche durch das Binden gleichſam in einander gezogen werden. Der Kalk bindet überhaupt ſo geſchwinde und ſo feſt nicht, wenn er mit Grand vermiſcht iſt. Ueber dieſes werden durch das Ausweichen der größern Sandförner, weil der Kalk, wenn er ſchon im Binden iſt, nicht zu folgen pflegt, kleine Höhlungen und Zwischenräume verurſachet, welche dem Kalke das allergefährlichſte ſind. Sodann wäre das ein ſchlechter Mauermeiſter, der den Kalk zum Widerſtande des Druckes in ſeiner Mauer gebrauchen wollte. Der Kalk iſt nur das Mittel, wodurch die Steine, als die eigentlichen Theile einer Mauer, genau und ohne Zwischenräume in einander geſüget und zuſammen gehalten werden ſollen.

Das zweyte, was zur Zurichtung oder Zubereitung des Gypſkalkes zum Mauern gehört, iſt das Einrühren deſſelben mit Waſſer. Es iſt nicht gleichgültig, welches und wie viel Waſſer dazu genommen werde. Man rühre einenley Kalk mit verſchiedenem Waſſer ein, ſo wird man im Binden einen merklichen Un-

Unterschied wahrnehmen. Das Wasser eines jeden Ortes, welches den besten Band macht, muß alsdenn beibehalten werden. Man wird nicht verlangen, daß ich die Art des zum Kalk am besten sich schickenden Wassers auch nur überhaupt beschreiben sollte. Ein jeder Bauherr wird es wohl so gut, als er es an seinem Orte bekommen kann, nehmen müssen. So viel wird man aber, ohne mein Erinnern, aus dem Vorhergehenden folgern können, daß ein kloses und von allen Erdtheilen gereinigtes Wasser, einem sumpfigen und trüben hierbey weit vorzuziehen sey. Man wird, zu dieser Arbeit, ein weiches und fließendes, noch mehr aber ein gesammeltes Regen-Wasser, allemahl besser, als ein hartes Brunnen-Wasser, befinden. Die an jedem Orte anzustellenden Versuche können hierbey die beste Anweisung geben. Das Maß des dazu erforderlichen Wassers ist nicht so schlechtthin zu bestimmen. Hätte man z. B. einen Eimer bloßen Kalk, so würde man ungefähr zum Einrühren den halben Eimer Wasser nehmen müssen. Sollte Grand oder Flußsand darunter gemischt werden, so darf deshalb nicht mehr Wasser darunter kommen, weil der Grand nicht durchgeweicht werden darf. Noch besser aber wird es von selbst bestimmt, wenn man die eigentliche Art und Weise der Einrührung beobachtet, worauf nicht wenig ankommt. Sie besteht in Folgendem.

In ein festes und wohlverwahrtes Gefäß, gemeinlich in einen ausgehauenen Trog, schüttet man erst den Theil des Kalkes, der eingerühret werden soll. Je weniger man auf einmahl dazu nimmt, je besser ist es; es wäre denn, daß nicht 1 oder 2, sondern mehrere Mäurer zugleich in Arbeit ständen, und damit versorget werden müßten. Den, entweder allein, oder mit Grand in den Trog geschütteten Kalk machet man mit einer Breithacke etwas eben, gießt alsdenn das
Wasser

Wasser darüber, und fährt sogleich mit der Hacke auf's hurtigste und sorgfältigste in dem Kalk hin und her, damit er aller Orten wohl durchgewässert, und wie ein Brey flüssig werde. Hat man im Anfange nicht zu viel und auch nicht zu wenig Wasser zugegossen, wie ein verständiger Mäurer durch die Uebung leicht eine Fertigkeit darin erlangen kann, so wird man besondere Vortheile davon haben. Nimmt man das erste Mahl zu wenig Wasser, und muß also zum andern Mahl noch etwas nachgießen, so wird der Kalk schlecht binden. Noch weit schlimmer aber ist es, wenn der Kalk zu viel gewässert, und alsdenn noch trockener Kalk nachgerühret wird. Gemeiniglich wird das Einrühren der Willführ der Handlanger überlassen; es sollte aber billig der Bauherr sowohl, als der Mauermeister, mehr darauf halten, daß solches allemahl regelmäßig vorgenommen würde. Es ist ohne dies bey dem Einrühren mit dahin zu sehen, ob der Mäurer einen flüssigen und weichern, oder einen dickern Kalk vonnöthen hat. Denn ein geschickter Mauermeister läßt denselben anders zubereiten, wenn er die Steine in der Mauer damit zusammen fügen, anders aber, wenn er die Mauerwände damit bewerfen, oder, wie er es nennt, berappen will. Noch anders wird er von dem Ziegel-Decker zugerichtet, wenn er, wie man sagt, ein Dach, oder vielmehr die Ziegel auf dem Dache in Kalk legen soll.

Bei allen Arten des Ein- und Durcheinanderrührens ist darauf mit zu merken, daß, wenn sich, aller Vorsicht ungeachtet, Klöße in dem Kalk zusammen gesetzt haben, selbige lieber heraus geworfen, als zerstoßen und mit den andern vermischt werden. Zuletzt wird die Hand an die Schaufel gelegt, mit welcher man den Kalk noch einmahl durcharbeitet, und alsdenn in die Gefäße wirft, in welchen er dem Mäurer zugebracht wird. Uebrigens wird man von selbst einsehen, daß

daß es gar nicht gut sey, wenn der Trog nicht jedesmahl rein ausgetragen, sondern etwas bis zum wiederhohlen Eirühren darin gelassen worden. Noch schlechter ist es, wenn der eingerührte Kalk den Mittag oder den Feierabend mit abwarten muß. Bindet er sich unterdessen nicht gänzlich, so kann es doch zum Theil, zu großem Nachtheil des Bauherren, geschehen.

Wenn der Gypskalk im Großen, d. i. zum Bauen und Mauern, gebraucht werden soll, so wird er, wie bisher gezeigt worden, mit Wasser eingerührt. Es kann aber derselbe noch mit mehreren flüssigen Sachen versetzt werden, wodurch er sich noch fester, als mit bloßem Wasser, verhärtet und gleichsam versteinert. Denn, wenn man ihn mit saurer Milch und Molken, oder, noch besser, mit Essig eirühret, so geben diese Massen allerdings einen härtern Stein, als wenn man nur bloßes Wasser dazu nimmt. Wie könnte man aber von besagten Sachen so viel erhalten, als zur Auführung einer Mauer nöthig wäre? Wenn auch so viel zusammen gebracht werden könnte, so würde man doch nicht gern die Kosten daran wenden wollen. Weil indessen solche Vermischung zuweilen bey dem Bauen und Mauern vortheilhaft seyn, auch zu weiterm Nachdenken führen kann: so wird es nicht unnütz seyn, noch eines und das andere davon anzumerken.

Der Gypskalk bindet überhaupt weit fester, wenn er mit sauern Sachen eingerühret wird. Versäuert man nur das Wasser durch eingelegte saure Kräuter, oder durch zugegossenen Essig, so macht es mit Gyps schon einen festern Band, als bloßes Flußwasser. Will man aber recht festen Gyps haben, womit man so gar eiserne Klammern, Thorangelhaken u. d. gl. einfitten, auch große Quadersteine damit verbinden könnte: so nehme man 2 Theile Gyps und 1 Theil Eisenfeilspäne, oder auch so genannten Hammerschlag,

rüh-

rühre solches mit Essig ganz flüssig ein, und lasse es binden. Es ist nur Schade, daß diese Vermischung die Masse und den Regen nicht gut verträgt, sondern leicht zu rosten pflegt. Kann sie aber mit Oelfarben überstrichen, und also gegen die Feuchtigkeit verwahrt, oder soll sie ohne dies an einem verdeckten Orte angebracht werden, so kann man dergleichen Zusatz sicher und mit vorzüglichem Nutzen gebrauchen.

Die aus alten Mauern gebrochenen Kalkstücke und Bröcken, können vermittlest des Feuers aufs vortheilhafteste erneuert und wieder so gut zugerichtet werden, als der Kalk, welcher aus rohen und frisch gegrabenen Gypssteinen gebrannt wird. Man muß nur kunstmäßig damit verfahren: Denn, ob derselbe gleich überhaupt eben so gebrannt und zubereitet werden muß, als jetzt gezeigt worden, so erfordert er doch z. E. einen besondern Grad des Feuers, und muß auch beim Schlagen, zumahl wenn er mit Brand vermischt wäre, etwas anders tractiert werden.

Ferner wird der Gyps oder Gypskalk zu gerodreter Arbeit an Decken, zu Wänden aus Sachwerk, bey Fassaden, die an Gesims- und Stuckatur-Arbeit reich sind, zu Gesimsen und erhabenen Figuren an Decken, zu Aesterichen oder Fußböden, zu marmorirter Arbeit an Wänden, Säulen und Ornamenten 2c. gebraucht.

Vom Gießen der Aesteriche oder Fußböden von Gyps, siehe Th. XI, S. 656, f.

Von Gypsdecken und Stuckaturarbeit von Gyps, siehe Th. IX, S. 35.

Ben dem Gebrauche des Gypses außerhalb an Gebäuden, an Giebeln, oder an Fenster und Thüren, imgleichen an Gesimsen und Säulen, zu Zierrathen 2c. muß zuvörderst mit einer Bicke kraus eingespizet, und daselbst, wo es hoch oder erhaben werden soll, halb, ordentlich zugerichteter Bitterkalk mit

mit seiner völligen Speise, und halb zugerichteter Gyps, aufgetragen, und alsdenn mit einer weiten Schablone gerade gezogen werden. Hiernächst wird ein gut zugerichteter Gyps mit seiner Sandspeise etwa $\frac{1}{2}$ Zoll dick, mit der Schablone überzogen, und wenn auch dieses trocken ist, endlich bloßer, durch ein enges Sieb geschlagener Gyps, ohne Sand, mit sauren Molken angemacht, und mit der kleinen Glieder-Schablone überzogen, und zuletzt mit bloßem feinem Gypse, welcher mit Molken ganz dünn wie Wasser gemischt ist, überweisset.

Zur Rohrarbeit rechnet man gemeiniglich auf jede Quadrat-Ruthe, 1 Scheffel; es ist aber zu wenig, und daher besser, wenn man auf jede 4 Quadrat-Ruthen, 5 Scheffel oder 1 Tonne rechnet.

Der Bedarf bey den Fassaden läßt sich nicht anders bestimmen, als daß man auf jede 3 Tonnen Kalk zur Pugarbeit, 1 Tonne Gyps als Zusatz rechnet, die vorspringenden Glieder und Ornamente aber besonders ausmißt, alsdenn solche kubisch berechnet, und solcher-gestalt den erforderlichen Gyps nach Scheffeln oder Tonnen ausmißt. Will man einen recht dauerhaften Puß haben, so muß man zu jeder Tonne Kalk 2 Tonnen Gyps nehmen.

Von gewöhnlichen Gesimsen, die man an den Decken in den Zimmern zieht, und welche $1\frac{1}{2}$ Zoll dick sind, bekommt man 255 laufende Fuß aus einer Tonne, oder 51 Fuß aus einem Scheffel. Zu 20 bis 24 Kubit-Fuß Werkstücke zu versehen, wird eine Tonne Gyps erfordert.

Von der Malererey auf frischen Gypsgrund, siehe Fresco-Mahlen, Th. XV, S. 7, fgg.

Aus dem Gypse läßt sich ein künstlicher Marmor verfertigen, welchen man daher Gypsmarmor nennt, und womit man nicht nur Wände zu überziehen, sondern woraus man auch Tischblätter, Säulen, Kugeln und

und allerley viereckige Steine in die Zimmer und unter die Ofen zu machen, und diese hernach zu polieren pflegt. Ehe ich aber diese Arbeit beschreibe, muß ich vorher von dem Färben des Gypses Anzeige thun.

Zum Färben des Gypses, werden sowohl Safft als Sand = Farben, und insonderheit diejenigen gebraucht, die sich polieren lassen. Unter den gebräuchlichen Sandfarben ist der Zinnober, Lack, Schüttgelb, Opermert, Rauschgelb, Indig, Umbra, Kienruß; und von den Safffarben, die aus Brasilienholz in Wasser ausgekochte Farbe, Lackmuß, in Alaunwasser gekochte Altichbeeren, in Essig gekochter Nachtschatten, Saffgrün, Saffran, Gummigutt u. d. gl. Was die Sandfarben betrifft, so werden dieselben nur mit Wasser klein gerieben, und unter den Gyps, nachdem er mit gemeinem oder auch Leimwasser angemacht worden, gerühret. In die Safffarben thut man etwas Leim = Gummi = Hausenblasen = oder Pergament = Wasser, oder läßt sie darin zergehen, und mischet sie unter den Gyps.

Blaufärben des Gypses, s. Th. V, S. 623.

Braunfärben des Gypses, s. Th. VI, S. 540.

Goldgelbfärben des Gypses. Man nimmt Erbsenwurzel, kocht sie in Wasser, seihet es durch, thut etwas Saffran hinzu, kocht es wieder, seihet es nochmals durch, und macht damit den Gyps an.

Grünfärben des Gypses, s. unten, S. 456.

Rothfärben des Gypses. Man nimmt rothes Brasilien = oder Fernambuck = Holz und ein wenig Alaun, läßt es mit Wasser kochen, und verfähret damit auf vorgedachte Art.

Schwarzfärben des Gypses. Man nimmt grüne Erlenrinde, kocht sie mit Wasser und Alaun, und verfähret damit auf gleiche Art.

In Pallästen und andern Prachtgebäuden, pflegt man die Wände mit Gypsmarmor zu überziehen.

Ein geschickter Stuckaturarbeiter muß daher gedachten Marmor mit solcher Geschicklichkeit aufzutragen, zu schleifen und zu polieren wissen, daß ein ungeübtes Auge diese Nachahmung für wirklichen und natürlichen Marmor halten muß. Mit natürlichem Marmor verziert man einen Saal auf die Art, wie mit einer Vertäfelung von Holz ein gewöhnliches Zimmer. Die Füllungen können entweder leer, oder mit Guirlanden, oder mit Basreliefs ausgeschmückt seyn. Ueber dies pflegt zwar eine gewählte Marmorart, z. B. weißer Marmor, den größten Theil des Saales zu verzieren; allein, kleinere Theile, wie z. B. die Glieder der Baukunst, werden auch wohl mit Marmor von einer abgeänderten Farbe ausgelegt. Alles dieses muß der Stuckaturarbeiter mit dem Gypsmarmor nachahmen. Die Verfertigung des Gypsmarmors halten sie zwar geheim, allein das Wesentliche ist dem ungeachtet bekannt, und besteht in Folgendem. Ehe der Gypsmarmor aufgetragen wird, muß der Mäurer einen rohen Anwurf mit einem Mörtel von Gyps und Kalk auftragen, weil der Gypsmarmor sich eher mit einem rauhen Anwurf, als mit einer glatten Wand, vereinigt, und die dazu angewandte Masse sich schon dem Gypsmarmor nähert. Durch diesen Anwurf werden also bereits die Füllungen, Kehlen &c. angeleget, so daß der Stuckaturarbeiter nur die sämtlichen Abtheilungen der Wand mit Gypsmarmor überziehen darf. Der Bauherr überliefert dem Künstler entweder eine oder ein Par Marmortafeln, welche dieser bey seinem Gypsmarmor nachahmen soll, oder er überläßt die Wahl und Mischung der Farben dem Geschmack des Künstlers, oder einem bloßen Ungefähr. Gesezt, es wird ihm eine Marmortafel, die einen grauen Grund, und sowohl weiße als rothe Adern hat, zum Muster gegeben, so muß er sich zu dem Gypsmarmor dieser Art ebenfalls einen grauen, weißen und rothen Teig, und
 zwar

zwar jeden besonders, zubereiten. Er macht nämlich von Leimwasser mit Pergamentspänen, oder von Hornleim, einen Brei von Gypsmehl, und färbet einen Theil des Breies grau, den andern roth, wozu er jedoch Farben aus dem Mineralreiche wählen muß. Der weiße Teig bedarf keiner Farbe; er nimmt dazu Mehl von Alabastergyps. Jeden Theil von einer bestimmten Farbe färbet er besonders, und bildet ihn in kleine Rollen. Ehe der Gyps bindet, mischt er z. B. den grauen, weißen und rothen Teig in derjenigen Proportion, die er in der natürlichen Marmorplatte bemerkt, unter einander, und trägt ihn auf die Wand etwann $\frac{1}{4}$ Zoll dick mit seinem Bossir-Eisen auf. Hat der zum Muster angenommene Marmor Flecke von bestimmter Farbe, so trägt er diese Flecke einzeln auf, wenn ein Theil der Wand mit dem Gypsmarmor, welcher den Grund ausmacht, schon überzogen ist. Ja, einige Stuckaturarbeiter setzen auch wohl, in diesem Falle, in den Gypsmarmor kleine Stücke von einem natürlichen Marmor ein. Wenn ein Theil der Wand trocken ist, so übergeht sie der Künstler einige Mahl, und untersucht alle Stellen, ob sich der Gypsmarmor irgendwo abgeblättert hat. In diesem Falle werden die schadhaften Stellen abgekratzet, und von neuem in der erforderlichen Mischung mit Gypsmarmor überzogen. Wenn das Ganze gehörig ausgebessert und ausgetrocknet ist, so schleift der Künstler den Gypsmarmor zuerst mit Sandstein, alsdenn mit einem Stück feinen Bimsstein, und endlich mit Blutstein. Letzterer verschaffet schon einige Glätte, und erleichtert die Politur des Marmors. Jeder Stuckaturarbeiter hat zwar seine ihm eigene Politur; im Grunde betrachtet bedient er sich aber eben der Mittel, womit die gefärbten natürlichen Marmorarten poliert werden, deren im Art. Marmor Erwähnung geschehen wird.

Die nasse Bitterung der nördlichen Gegenden zieht die Unbequemlichkeit nach sich, daß der Gypsmarmor schwitzet, wenn sich das Wetter in den kalten Monathen ändert. Hierdurch leiden nicht nur die Verzierungen und das Hauegeräth des Sables Schaden, sondern der Marmor muß auch von neuem poliert werden. Daher findet man den Gypsmarmor in Italien weit häufiger, als in Deutschland. Man verziert z. B. in den italiänischen Kirchen ganze Altäre damit.

Ein Tischblatt von gefärbten Gypsmarmor zu machen. Man läßt $\frac{1}{2}$ Pfund von dem besten englischen Leim in 6 Quart Wasser zergehen und kochen, um ein leichtes Leimwasser zu erhalten, womit man den Gyps anrührt, damit er eine weiche Consistenz erhalte. Von diesem mit Leimwasser angerührten Gyps (welcher 1 oder 2 Stunden lang weich bleibt,) nimmt man einen Theil, mischt eine beliebige Farbe darunter, die man vorher zubereitet hat, indem man ihn mit einem hölzernen Spatel umrührt, und macht ein Häufchen daraus, welches man bey Seite setzt. Auf gleiche Art verfährt man in Ansehung aller derer Farben, die man gebrauchen will, und macht von solchen Farben, welche in dem Marmor am meisten gesehen werden sollen, größere Häufchen. Wollte man z. B. den Marmor von Aleppo nachmachen, und ein Tischblatt daraus bilden, so müßte man, nach vorhergegangener Zubereitung der Farben, die dazu erfordert werden, folgender Maßen verfahren. Nachdem man verschiedene Häufchen von allerhand Farben gemacht hat, nimmt man einige Theile davon, und knetet sie zusammen; trennt hierauf alle diese Haufen wieder, zerbröckelt sie in kleine Stücke, und legt sie in eine große hölzerne Schüssel; nimmt sodenn feinen Gyps, worunter man, aber ganz trocken, ein wenig Rienruß gemischt hat, bestreuet damit alle die Gypsstückchen, welche man in gedachte Schüssel gelegt hat; (man muß aber nicht zu viel auf einmahl hinein legen, und der Gyps muß nicht zu weich seyn, damit diese abgeson-

sonderte Stückchen nicht wieder zusammen fleben;) schüttet alles unter einander, und steuet von Zeit zu Zeit von diesem schwarzen Pulver darauf, bis dieser Haufe allerley Kieselsteine vorstellt, welche ganz schwarz aussehen, und von verschiedener Größe sind. Hierauf macht man von dem feinen Gyps etwas mit einer Farbe an, welche den Grund vorstellen soll, und auf dem Marmor, den man verfertigen will, die Steinchen von einander trennet. Dieser Teig muß aber etwas flüssig seyn. Nachdem man denselben auf einen Tisch geschüttet hat, wirft man die ganze vorhergehende Zubereitung darauf hin, schüttelt und rüttelt sie unter einander, damit alle diese Steinchen von dem neuen Gypse angefeuchtet werden, und man sodenn mit den Händen nachhelfen und eine einzige Masse daraus machen könne. Wenn man nun aus dieser Composition ein Tischblatt verfertigen will, muß man zuvörderst auf ein starkes Bret, oder, noch besser, auf einen steinernen Tisch, einige Leisten machen, welche dergestalt mit einander verbunden sind, daß sie die Gestalt dieses Tischblattes haben. Man schneidet hierauf mit einem langen und dünnen Messer einige Stücke oder Schnitte von dieser Composition ab, welche ungefähr 4 Lin. dick sind, und legt sie auf gedachtes Bret oder den steinernen Tisch, welcher zum Modell dient, um das Tischblatt zu verfertigen. Es wird derselbe gänzlich mit diesen abgeschnittenen Stücken bedeckt, so daß kein leerer Platz übrig bleibt; und man drückt sie mit der Hand etwas aus einander, damit sie sich recht genau unter einander verbinden. Wenn die hölzerne Tafel mit dieser Composition völlig bedeckt, und dieselbe noch weich ist, macht man den gröbern Gyps, den man unterdessen beyseits gesetzt hat, mit Leimwasser an, und füllet damit das Modell völlig aus. Als denn legt man ein Bret darauf und beschwert es mit großen Gewichten, damit er sich bey dem Trocknen nicht wer-

fe. Wenn der Gyps nach zwey Tagen völlig angezogen hat, welches man daran erkennt, wenn derselbe recht hart ist, so nimmt man dieses Tischblatt von dem Brete, auf welchem es gelegen hat, herab, thut den hölzernen Rahmen hinweg, und wendet es um. Als-
 denn rührt man sehr feinen Gyps mit ein wenig Farbe an, macht einen Teig daraus, und streicht solchen mit einem Spatel auf dessen ganze Oberfläche, so daß er ungefähr 1 Lin. dick darauf liegt, füllet damit auch alle Löcher aus, die noch darin sind, und läßt diesen Anstrich ein Par Tage trocken werden. Hierauf nimmt man einen feinen Sandstein, reibt das Tischblatt mit feinem, durch ein Haarsieb gelaufenem, Sande überall wohl ab, und gießt öfters Wasser darauf. Der äußerste geformte Rand wird auf eben die Weise mit kleinen Stücken von Sandstein, welche eben diese Form haben, geschliffen, damit sie nicht Schaden leiden. Das auf solche Art zugerichtete Tischblatt stellet man auf, und wäscht es mit reinem Wasser ab, welches man reichlich darauf gießt, bis dasselbe recht sauber ist, und das Wasser alle Sandkörner, die noch zurück geblieben seyn könnten, abgespült hat. Man läßt es ein Par Stunden abtrocknen, und überstreicht es zum zweyten Mal mit oben gedachter Composition, die man aber nicht so dick mehr aufträgt, und läßt sie hierauf 24 Stunden trocken werden. Sodenn nimmt man einen Weßstein und einen Schwamm, und überschleift damit das ganze Tischblatt, welches man mit dem Schwamme häufig benetzt, bis man diesen ganzen neuen Anstrich völlig hinweg geschliffen hat. Hierbey muß man aber die Vorsicht gebrauchen, daß man diejenigen Plätze, wo der Anstrich schon hinweg genommen worden, nicht mehr berühre. Eben so verfährt man mit dem Rande; nur bedient man sich hierzu solcher Steine, die nach eben dieser Figur zugerichtet sind, damit sie nicht die Form des Randes verderben. Nunmehr

mehr ist das Tischblatt glatt genug, und im Stande poliert zu werden. Man überstreicht in dieser Absicht das Tischblatt zum dritten Mahl ganz leicht und dünn mit oben gemeldeter Composition, die man mit einem Pinsel auftragen kann. Wenn dieser Anstrich recht trocken geworden, verfährt man damit auf die oben angezeigte Weise; ausgenommen, daß man, an statt eines Wehsteines, einen Probierstein nimmt, welcher auf derjenigen Seite, mit welcher er diesen neuen Anstrich hinweg nehmen soll, recht glatt und eben gemacht worden. Man schleift mit der einen Hand mit diesem Steine, und fährt mit dem Schwamme in der andern Hand über eben diese Stelle. Nach dieser dritten Arbeit wird das Tischblatt einen gewissen Glanz erhalten. Um ihm nun die letzte Politur zu geben, überstreicht man dasselbe aufs neue mit einem mit Leimwasser eingerührten Gyps, schleift es wieder, wäscht es wohl ab, und läßt es etliche Tage trocknen. Wenn es trocken genug ist, gibt man ihm einen Anstrich mit Baumöhl, und wischt es zuletzt mit einem feinen leinenen Lappen ab. Der Gyps wird auch anfänglich mit Bimsstein und Wasser, hernach mit gestoßenem Tripel und einem Schleifstein, worauf man die Messer scharf machet, oder mit einem Dehlstein gelinde poliert; und endlich gibt man ihm mit sämischem Hirsch- oder Elend-Leder den Glanz. Einige nehmen auch starkes Seifenwasser, bestreichen den trocknen Gyps damit, und polieren ihn, wenn er noch feucht ist, mit einem großen Zahn, oder einem glatten runden dicken Glase. Andere nehmen gebrannte und fein gestoßene Eierschalen, streuen sie auf den Gyps, machen sie naß, und reiben also den Gyps mit Kork oder einem harten Leder, bis er glatt und glänzend wird.

Der Gyps, wenn er trocken ist, sieht gemeiniglich graulich aus; daher man ihn mit folgender Beize recht schwarz machen kann. Man nimmt braunes

Brasilienholz, Galläpfel, Essig und ein wenig Alaun; läßt es kochen, daß es dick wird; seihet es durch ein Tuch, und gießt hernach Beutler- oder eine andere Schwärze von den Schönfärbern, welche etwas dick ist, hinzu; und bestreicht damit den schwarzen Tisch etliche Mal, so wird er, wenn er trocken geworden, bläulich schwarz aussehen. Uberschmiert man ihn hernach mit Baumöhl, so wird er schön schwarz werden. Andere nehmen Wasser von ungelöschtem Kalk, vermischen es mit etwas Scheidewasser, gießen solches über wälsche Nußschalen, lassen es eine Weile stehen, und bestreichen damit, vermittelst eines Pinsels, ihren Gyps, so wird er schwarz.

Man muß sich hüten, auf solchen Tischen kein Wasser zu verschütten, wenn sie schon poliert sind, weil sie Flecken davon bekommen, und es schwer hält, sie wieder zu polieren, wenn sie auf diese Weise verderbet worden sind.

Auf gleiche Art lassen sich auch verschiedene Zierrathen, Vögel, Thiere oder Blumen machen, wenn man sie, vermittelst derjenigen Werkzeuge, welche die Formschneider in Holz gebrauchen, 2 Lin. tief aussticht, und die ausgestochenen Plätze mit eben dieser Composition nach den erforderlichen Farben ausfüllet. Man muß sie hierauf allemahl, wenn man den ausgestochenen Platz ausgefüllt hat, mit dem Steine glatt machen, und alles auf vorbeschriebene Weise polieren.

Hier sind noch einige Compositionen zum Gyps-Marmor mit verschiedenem Grunde.

Zu einem Marmor, dessen Grund meisten Theils grün ist, nimmt man die Farbe Operment und Indig gemischt, vermengt sie mit Gyps, daß sie hell werde, und macht ein Häuschen daraus; welches der erste Satz ist. Hernach nimmt man wieder vorige grüne Farbe, so noch dunkler sey, und macht sie ebenfalls mit Gyps an; welches der zweite Satz ist. Den dritten Satz macht man mit Operment und Gyps; und endlich zuletzt mit weißem Gyps allein; legt es bey den Marmor, macht die Häuschen zusammen, und schmiert auf jedes ein wenig Zinnober, so mit Gyps angemacht ist; streuet so:
denn

Denn Kienruß, oder wohlgeriebenen und gestoßenen durchgeseihten Umber, oder eine andre dunkle Farbe dazwischen und darüber, und drückt sie mit beyden Händen zusammen.

Zu einem Marmor, dessen Grund größten Theils roth seyn soll, nimmt man 1) Gyps, macht ihn mit Zinnober als eine helle Fleischfarbe; 2) darnach wieder Gyps mit mehr Zinnober, daß er dunkler werde; 3) ganz weißen Gyps; 4) Indig, ein wenig mit Gyps angemacht; streuet darüber Kienruß, und verfährt, wie vorg dacht.

Gypsmarmor, dessen Grund meistens rosenroth ist. 1) Kugellack dñan mit Gyps als eine blache Dose gefärbt; 2) wieder dunkler mit mehr Kugellack gemacht; 3) weißen Gyps allein; 4) Kienruß darüber gestreuet, u. s. w.

Marmor, dessen Grund meistens blau ist. 1. Indig hell mit Gyps. 2. Indig dunkler mit Gyps angemacht. 3. Weißer Gyps allein. 4. Kienruß darüber gestreuet u.

Marmor, dessen Grund meistens gelb ist. 1. Rauschgelb mit Gyps etwas hell angemacht. 2. Rauschgelb dunkler. 3. Zinnober und Gyps. 4. Weißen Gyps allein. 5. Kienruß.

Eine besondere Art von Marmor. Man nimmt ganze Eierschalen, bricht solche nur in 3 oder 4 Stücke; nürnbergischer Goldstreusand, oder andern Streuglanz, desgleichen allerhand Feilspäne von Messing und Kupfer, mischt solches unter einen bunten Gyps, gießt denselben in eine Tischform, läßt ihn trocknen, und polirt ihn gehörig.

Einige verfahren bey dem marmorieren des Gypses folgender Gestalt. Sie machen ihren Gyps mit dünnem Leinwasser an, welches mit Hausenblasenwasser vermischt ist, und tragen alsdenn die mit dergleichen Wasser angemachten Farben mit einem Pinsel auf den Gyps, und ziehen also auf den nassen Gyps allerley Adern nach ihrem Belieben.

Säulen und Kugeln zu marmorieren. Nachdem man solche von leichtem Holz verfertigen lassen, und darein entweder nach Gefallen gehauen, oder kurze Nägel von Eisen oder Holz eingeschlagen, damit der Gyps an denselben halten könne, trägt man den Gypsmarmor eines guten Fingers dick darauf, streicht

ihn mit einem breiten Messer fein gleich, schabet ihn, wenn er trocken ist, vollends gleich, reibt ihn mit einem Sandsteine glatt, und poliert ihn.

Will man, nach Art der Tischler, in Gyps etwas einlegen, so muß man, wenn der Gyps noch etwas weich, (oder auch wenn er hart geworden ist, welches aber mehr Arbeit erfordert,) auf demselben etwas beliebiges zeichnen, oder in Felder eintheilen, und die aufgezeichnete Figur etwas tief oder schräg ausschneiden, doch so, daß von dem Gypse auf den Seiten nichts ausspringe. Den ausgeschnittenen Grund läßt man rauh, damit das Eingelegte besser haften. Ist es nun nach dem vorgezeichneten Risse ausgeschnitten, so befeuchtet man es inwendig mit reinem Wasser, schmiert ein wenig ganz dünnen Gyps, nicht aber gleich, sondern rauh hinein, trägt alsdenn den Marmor oder andern gefärbten Gyps darauf, und drückt ihn wohl an, läßt aber diesen eingelegten Marmor oder andern farbigen Gyps etwas höher seyn, als das Tischblatt an sich selbst ist, damit man ihn besser abschaben, mit dem Sandsteine abreiben und polieren könne.

Ferner wird der Gyps zum Abformen oder Abgießen, oder zu allerhand Formen der Gold- und Silber-Arbeiter, Zinngießer, Schwertschmied, Wachsbohrer etc. zum Abdrucken der Münzen, auch zu ganzen Bildern und Statuen, gebraucht.

Wie Formen von Gyps zu machen seyn, habe im I Th. S. 45, f. beschrieben.

Das Abdrucken der Münzen in Gyps, siehe im Art. Münze.

Zu Verfertigung weißer und sauberer Gyps-Bilder und Statuen, ist insonderheit der aus Schiefer gebrannte Gyps vorzüglich zu gebrauchen, wenn die Form nur nicht auf einmahl damit erfüllet wird, sondern wenn man nur auf einmahl so viel Gyps mit Wasser ganz dünn und flüssig einrühret und in die Form

Form gießt, daß er sich durch das Hin- und Herbewegen der Form allenthalben ansehen und sie also inwendig überziehen kann. Wenn diese Rinde alsdenn gebunden hat, und recht trocken ist, wird sie durch gleichmäßiges Eingießen so dick und stark gemacht, als man sie haben will. Wird alsdenn das Bild aus der Form genommen, so kann die übrige Höhlung auf solche Weise nach und nach ganz ausgegossen und angefüllt werden.

Hat man ein schlechtes Bild, welches gleichsam auf einer Tafel nur erhaben ist, so lege man dasselbe auf ein Bret, und mache um dasselbe einen Rand von Thon, ungefähr 2 Finger hoch, nachdem man nämlich die Form dick haben will; jedoch bestreiche man zuvor vermittelst eines weichen Pinsels mit Baumöhl, oder wie einem dicken Seifenwasser, das Bild allenthalben wohl, insonderheit die tiefen Löcher und Gruben; alsdenn gieße man den angemachten Gyps darüber, lasse ihn trocknen, und nehme den Rand nebst dem Bilde davon: so hat man schon eine Form; und auf eben solche Manier kann man in diese gemachte Form wieder Bilder abgießen, wenn man sie mit Oehl oder Seifenwasser bestrichen hat.

Ist es aber ein anderes Bild oder Stück, welches eine doppelte Form erfordert, und auf beyden Seiten abgeformet werden muß, so nehme man ein Stück Thon, so groß als das Bild ist, lege es auf ein Bret, und drücke das Bild, welches man abformen will, bis auf die Hälfte hinein; alsdenn bestreiche man es mit Baumöhl oder Seifenwasser vermittelst eines Pinsels allenthalben wohl. Hierauf mache man einen Rand von eben demselben Thon, eines Fingers hoch oder mehr als das Bild ist, darum, und gieße den angemachten Gyps darein; diesen lasse man trocknen; darnach nehme man die gemachte Töpfererde von dieser Form ab, schneide sie fein gleich, und mache auf den
Sei-

Seiten Einschnitte, und auch den Einguß darein. Wenn dieses geschehen ist, lege man die Form nebst dem darin liegenden Bilde auf ein Bret, bestreiche es nebst der Gypsform wieder über und über mit Baumdehl oder dickem Seifenwasser, damit der Gyps nicht auf einander fest werde; mache auch wieder einen Rand darum, gieße den angemachten Gyps darüber, lasse ihn trocknen, nehme den Rand weg, beschneide ihn allenthalben gleich, mache ihn behutsam auf, nehme das Bild sanft heraus, und lasse alles vollends recht trocken werden. Will man nun ein Gypsbild wieder darein gießen, so muß man in diese Form einen Einguß schneiden, und durch denselben in die Form, nachdem sie mit Dehl oder Seifenwasser zuvor wohl beschmiert worden, den angemachten Gyps eingießen, oder den Gyps erstlich in den einen Theil der Form, hernach auch in den andern, gießen und jeden Theil für sich trocknen lassen. Alsdenn schneidet man es gleich, bestreicht es mit einem andern frisch angemachten Gyps, kleibet es zusammen, läßt es trocknen, und beschneidet es, wo es nöthig ist, allenthalben fein gleich. Will man es auch mahlen, so kann man dieses mit Farben, welche mit Leim- oder Gummi-Wasser eingerührt sind, verrichten. Und sind die Bilder nicht sehr weiß, so bestreicht man sie auch mit feiner Kreide, die mit Leimwasser angemacht ist.

Wie Gyps zu vergolden, siehe Th. XIX, S. 418.

Ich komme auf den in den neuern Zeiten eingeführten Gebrauch des Gypses zum Düngen, welchen der fürstl. hohenlohe-waldenburgische Pfarrer zu Kupferzell, Hr. Joh. Friedr. Mayer durch wiederholte Versuche bestätigt hat. Es ist aber der Gyps ein vorzügliches Düngungsmittel für magern und trocknen Boden. Auf nassen oder kalten Wiesen und Feldern aber taugt er zu dieser Absicht nicht. Man braucht

braucht ihn zu diesem Behuf sowohl roh, als gebrannt. Wird er roh, wie er aus dem Bruch kommt, genommen, so kann er da schon ohne schwere Mühe, weil er nicht von harter Art ist, zerstoßen werden. Man schlägt ihn anfänglich durch eiserne, 5 bis 6 Pfund schwere Hämmer zu Stücken in der Größe eines Hühnerenes, oder einer wälschen Nuß, und bringt ihn alsdenn in einen gewöhnlichen Stampstrog, wo er, wenn die Stampfe unten mit Eisen beschlagen ist, in kurzer Zeit und leicht zu Mehl gemacht werden kann. Es schadet inzwischen auch nicht, wenn Stückchen, wie Bohnen oder Erbsen groß, mit unter ganz bleiben. Auf Dehl- Walf- und Lohmühlen, geht die Arbeit noch viel geschwinder von statten, und man kann in 24 Stunden eine sehr große Menge Gypsstaub mahlen.

Den Riß einer Gypsstampfmühle, nach welchem verschiedene in Hohenlohe erbauet worden sind, stellt Sig. 1091 dar.

A, das Profil.

B, der Grundriß.

1, der Wellkloß, oder Pfälben, auf welchem der Wellbaum liegt. 2, die Schwelle unter dem Wellkloß. 3, der Trog, nebst den Löchern, worin der Gyps gestampft wird. 4, der Wellbaum. 5, die Hebarme. 6, die Strempfel. 7, das Wasserrad. 8, die Hebelatten. 9, die Schließen durch die Hebelatten. 10, die Eisenplatten am Strempfel. 11, die Docken oder Säulen.

Zu Zermalmung des Gypses, ist auch ein Mahl-Trog, (oder, wie ihn Hr. Mayer nennt, Wergeltrog,) worin man das Obst zerquetscht, daraus man den Eidermost oder Obstwein macht, wenn man das zerquetschte Obst auf der Presse ausgedrückt hat, sehr brauchbar. Siehe Sig. 1092.

1, ist der Wergeltrog selbst, welcher aus einem etwas krumm gewachsenen Eichen- oder andern festen Stücke Holz gebauen wird, so, daß die Höhlung, 10, sechs bis acht Zoll, mehr oder weniger tief, und beynähe eben so breit ist, als der Stein

Stein selbst, welcher darin laufen und den Gyps zermalmen oder das Obst zerquetschen soll.

2, ist der Stein, welcher aus einem harten Sand- oder einem andern Stein, der fest und dicht ist, gebauen werden kann. Gemeinlich nimmt man dazu abgelaufene Mühlsteine, welche noch auf ihrem Rande 4, 5 bis 6 Zoll breit sind. Wie der Stein nach dieser Breite mehr Gyps oder Obst fasset und quetschet, so verhält sich auch darnach seine Masse und Schwere, nach welcher die Grade der Quetschungen erfolgen. In dem Loche, 9, wird ein rundes ausgehöhltes Holz, am besten eine Nabe von einem Wagenrad, angebracht, damit die Stange, 5, welche durchgeschoben wird, und darin rollet, nicht so bald durch das stete Reiben am Steine beschädiget werden möge.

3, ist eine kleine Schaufel, deren sich die beyde Personen, 11, welche den Stein hin und her schieben, wechselseitig bedienen, damit die Steine, oder das Obst, die gequetscht werden sollen, auszulockern. Die Person, welche inwendig steht, hält die linke Hand an die Stange, und fährt zugleich mit der Schaufel, welche sie in der rechten hält, in den Trog hinein. Das nämliche thut die Person, welche die Stange außen in der Hand hat. Die zwey Personen, 6 und 7, stehen gegen einander gekehrt; wann die eine die Stange von sich drückt, so zieht sie die andere an sich, und ihre Arbeit geschieht dadurch sehr leicht und bequem. Kann man also den Mühlstein drey Mahl hin und her gerollt, so ist der Gypsstaub schon fertig.

8, ein hölzerner Nagel, welcher durch die Stange, nahe an dem Stein, angebracht ist. Ein solcher Nagel muß auch außerhalb dem Stein seyn, um diesen in seinem Standorte zu erhalten, und sein Ein- oder Ausweichen zu verhindern.

5, die Stange, welche von gehöriger Stärke seyn muß, damit sie nicht schwanke, oder sich biege. Sie muß so lang seyn, daß sie den Zirkel des Troges beschreiben kann.

4, der in dem Boden befestigte Stock. Oberhalb demselben ist ein starker eiserner Nagel eingeschlagen, welcher durch die Stange hindurch geht, daß sie also, da sie auf dem Stock ruhet, nicht ausweichen kann.

Einige Landwirthe brennen den Gypsstein zuvor, ehe sie ihn zu Pulver stoßen. Wo man die Kosten des Holzes nicht achten darf, und kürzer und leichter bey
der

der Zermalmung wegkommen will, da ist diese Methode nicht zu tadeln. Hr. Mayer meint aber, daß man irre, wenn man dem gebrannten Gyps vor dem rohen, im Düngen einen Vorzug geben wolle. Beym Brennen soll, wie der faule Gestank verräth, viel Dehl verlohren gehen, welches zum Wachsthum der Pflanzen vieles beiträgt. Die Art, ihn auf das Land zu bringen, ist übrigens einerley, man möge ihn roh oder gebrannt nehmen. Er wird nämlich am besten aus Sæetüchern gesäet.

So vortrefflich der Gyps, wie aus dem Folgenden erhellen wird, zur Fruchtbarkeit der Erde und zum Wachsthum der Pflanzen dient, so kann er doch auch schaden, wenn dessen zu viel auf das Land kommt. Er muß daher mit Vorsicht und nach Beschaffenheit des Landes, nach dem dieses mager ist, mehr oder weniger, niemahls aber im Uebermaß genommen werden. Erfahrungen, die theils von Hrn. Mayer und seinen Landsleuten, theils von Landwirthen in Sachsen, in der Schweiz und in mehrern Gegenden, gemacht worden sind, - lehren hierin, daß 8 Meßen oder Simri, wie im Hohenlohischen gebräuchlich sind, hinlänglich seyn, einen Morgen von 180 Quadrat: Ruthen, à 12 Schuh rheint. Maß zu besruchten, oder daß auf einen halben schlesischen Morgen von 150 Quadrat: Stangen, oder 1 bresl. Scheffel Aussaat, $\frac{3}{4}$ Scheffel das kleinste, $1\frac{1}{4}$ Sch. aber das stärkste Maß seyn, das Feld sey übrigens Acker oder Wiese. Weder darunter noch darüber wird anfänglich der sicherste Weg seyn, und nach der Verschiedenheit des Gypses und Bodens, alsdenn leicht das rechte und eigentliche Maß durch mehrere Versuche gefunden werden.

Auf die rechte Zeit den Gypsstaub auszustreuen, kommt auch vieles an; und auch hierin haben die Erfahrungen den besten Unterricht ertheilt. Nach ihnen ist es am nutzbarsten, Wiesen im Februar oder März,

so bald der Schnee von diesen weggeht, Acker hingen alsdenn damit zu düngen, wenn der Same so eben gesäet worden. Nach Beschaffenheit der Saat wird also dieses im Frühlinge oder Herbstes geschehen.

Je trockner, leichter und wärmer der Boden von Art ist, je mehr zeigt der Gyps-dünger seine Kraft. Es ist keine Sorte der Gewächse und Pflanzen, denen er nicht einen bewundernswürdigen Trieb geben sollte, doch der einen mehr als der andern, insonderheit den Kohlgewächsen und Hülsenfrüchten, und am vorzüglichsten dem Klee, den er besonders zu begünstigen scheint, und welcher nicht allein ungemein dick und hoch darnach wächst, sondern auch jährlich vier bis fünf Mal gehauen werden kann. Er verbessert elenden magern Boden in kurzer Zeit dermaßen, daß dieser die fettesten Gräser und Früchte trägt, und auf moosigen erstorbenen Wiesen und unfruchtbaren Boden, zeigt sich, wenn der Gyps darauf ausgestreuet worden, bald der schönste Klee, ohne ihn darauf säen zu dürfen.

Aus Eppingen in der Pfalz schreibt jemand: daß der zerstoßene Gyps auf den dortigen Feldern, welche mehrentheils aus gelbem und weißem Thone oder Letten, und braunem und rothem Kies bestehen, ausnehmend anschlägt; daß der in den Haber gesäete Klee, nachdem er, da die Habersaat bereits ausgegangen, und eines Fingers lang angewachsen war, mit rohem Gypse überstreuet worden, den Haber gänzlich überwachsen habe, so daß der Eigenthümer Haber und Klee zum Futter habe mähen lassen müssen, und daß die Menge dieses Futters von einem Morgen den Ertrag von einem Morgen der besten Wiesen weit über die Hälfte übertroffen habe. Man habe auch die Rübensaat und die Kohlpflanzen mit rohem Gypse überstreuet, und dadurch die Erdflöhe völlig von diesen Gewächsen abgehalten, welche sonst dasselbe Jahr auf allen mit Gyps nicht überstreuten Stücken, besonders in den Rüben, sehr großen Schaden gethan. Die mit Gyps überstreuten Rüben seyn sehr reichlich und gut gerathen. Der Ruf von dem Nutzen des Gypses habe sich nunmehr schon so verbreitet, daß er aus der Gegend von Eppingen bis an Straßburg hinaus, über den Rhein, und in die Bergstraße hinunter, 15 bis 20 Stun-

20 Stunden weit abgehohlet, und mit großen Kosten verführet werde.

Von Bern aus wird versichert, daß der Gyps in den dortigen Gegenden, insonderheit auf trockenem Grunde, Wunder thue. Man habe davon erstaunliche Proben selbst im Großen gesehen. Im J. 1769 sey unter andern ein Acker mit Sommerweizen und holländischem Klee besäet worden. Zu Ende des May habe diese Saat ganz gelb und kränklich ausgesehen, daß jedermann solche für verlohren schätzte. Bey dem ersten trüben Tage, welcher Regen versprach, sey diese Saat mit Gypsmehl bestreuet worden. Kaum acht Tage hernach sey der Acker wieder mit dem allerlebhaftesten Grün bedeckt gewesen. Die Aernde sey vortrefflich ausgefallen, und der Klee bis zu den Aehren des Weizens aufgewachsen gewesen; da hingegen der ungegypste Klee in dem daran liegenden zu gleicher Zeit besäeten Acker bey der Aernde kaum 6 Zoll hoch gewachsen war.

Ferner ist der Gyps auch seit vielen Jahren in den Aemtern Gandersheim, Stauffenberg, Greene und Uslar bekannt. Er wird auch auf dem Eichsfelde überhaupt auf Wiesen und Feldern, besonders aber bey der Esparsette, mit vielem Nutzen gebraucht.

Aus allen Erfahrungen, die man bis jetzt noch mit dem Gypse gemacht hat, scheint, bereits erwähnter Maßen, so viel mit Zuverlässigkeit zu folgen, daß man den Gyps zu Staub zermalmen und zeitig aufstreuen müsse, wenn die Gewächse noch jung sind, nach, oder kurz vor einem Regen, oder überhaupt, wenn die Blätter der Gewächse von Thau oder Regen naß sind; daß der Gyps auf kalten, schattigen, oder nassen Aekern und Wiesen ganz und gar keine Wirkung zeige, aber um desto stärker wirke, je höher, trockner, wärmer, und je mehr der Sonne ausgesetzt ein Land ist; daß man ihn ungefähr so dick wie Rocken, auch wohl noch einmal so dick, säen müsse, indem es nicht schadet, ihn dick auszustreuen; endlich, daß seine Wirkung mehrentheils nur 1 Jahr, zuweilen aber auch 2 bis 3 Jahre sichtbar sey.

So vortheilhaft aber alle bisher angeführte Nachrichten dem Gypse sind, so kann man doch nicht läugnen, daß es auch viele andere Erfahrungen gibt, welche dem Gypse alle mögliche Wirkung in Beförderung des Wachsthumes der Pflanzen absprechen. Indessen würde es sehr unbillig seyn, wenn man aus solchen mißlungenen Versuchen einen allgemeinen Schluß ziehen, und dem Gypse überhaupt allen Nutzen bey dem Ackerbaue absprechen wollte. Das einzige, was man daraus mit Recht folgern kann, ist, daß der Gyps entweder nicht in allen Jahren, oder nicht auf allen Arten der Aecker, wenn sie gleich nicht im Schatten, auch nicht naß sind, seine Wirkung äußere.

Man hat so gar aus chymischen Gründen erweisen wollen, daß der reine Gyps völlig unfähig sey, beym Getreidebau diejenigen Vorthelle zu schaffen, welche man von ihm rühmet; vielmehr habe man den guten Erfolg gänzlich dem mit dem Gypse vermengten Kalle zuzuschreiben, weil man sich zu dem Bestreuen nie eines reinen, sondern vielmehr allemahl eines unvollkommenen kalkichten Gypses bedient habe. Vielleicht ist diese Bemerkung nicht ganz ohne Grund; und es könnte wohl seyn, daß der unvollkommene kalkichte Gyps Wirkungen äußerte, die man von dem ganz reinen Gypse vergeblich erwarten würde. Allein, man geht unstreitig zu weit, wenn man alle Wirkung einzig und allein dem mit dem Gypse vermengten Kalle zuschreibt, als welches der Erfahrung zu widersprechen scheint. Ueberhaupt ist eine bloß chymische Untersuchung der Steine und Erdarten nicht hinreichend, uns den ökonomischen Nutzen derselben in seinem ganzen Umfange zu zeigen, zu geschweigen, daß man oft die richtigen Grundsätze der Chymie unrichtig angewendet, und dadurch nur ohne Noth Gelegenheit gibt, eine sonst sehr nützliche und vortreffliche Wissenschaft in den

Au.

Augen derer, welche sie nicht gehörig kennen, verächtlich zu machen.

Aber die Vertheidiger des Gypses haben sich auch gerächt, und es an vielem übel verdauten chymischen Gewäſche über die verborgenen Eigenschaften des Gypses nicht fehlen lassen. Besser wäre es unstreitig gewesen, wenn sie sich bloß an die Erfahrungen gehalten, und übrigens geradezu gestanden hätten, daß sie, dieselben zu erklären, nicht im Stande wären. Denn ein solches Geständniß ist keine Schande, und allemahl besser, als wenn man durch lächerliche Erklärungen seine Unwissenheit in der Chymie und Mineralogie verräth.

So viel ist wohl gewiß, daß der Gyps nicht als ein Mist wirke; denn sonst könnte er in der so geringen Menge, in welcher er aufgestreuet wird, unmöglich so merklich wirken. Selbst der beste und kräftigste Mist wird das nicht thun, wenn man ihn so dünn aufstreuet. Ueber dies wenn der Gyps wirklich düngte, d. h. die Pflanzen nährte, so müßte er sie eben so gut auf einem schattigen als sonnigen, auf einem trocknen als nassen Acker nähren; allein, auf schattigem oder nassem Lande thut er nichts. Er müßte ferner nicht bloß Hülsenfrüchte, als: Erbsen, Bohnen, Klee, Esparsette u. s. w. und ermann Kohlgewächse, als: Rüben, Kohl u. d. gl. sondern überhaupt alle Pflanzen nähren, so wie ein jeder anderer Dünger. Endlich müßte es gleichgültig seyn, ob man den Gyps bey Regen oder Dürre, bey jungen einer Hand hoch aufgeschossenen Gewächsen, oder eher, säete. Kurz, wer alle diese, und noch verschiedene andere Umstände, als: daß der Gyps sehr schnell in wenigen Tagen seine Wirkung äußert, u. s. w. erwäget, der wird sich leicht überzeugen, daß der Gyps durchaus kein Dünger sey, und die Pflanzen nicht nähre.

Eben so wenig kann der Gyps als ein Märgel wirken. Denn der Märgel ist hauptsächlich kalten, nassen Aeckern nothwendig und sehr nützlich; der Gyps hingegen thut eben auf dergleichen Ländereyen nicht die geringste Wirkung. Aber einen Nutzen leistet der aufgestreute Gypsstaub, wenigstens der von unreinem Gypse, welcher sehr beträchtlich, und, wie es scheint, durch die Erfahrung völlig erwiesen ist. Er vertreibt nämlich die Erdflöhe, und vielleicht auch anderes Ungeziefer. Man findet davon nicht nur in den bereits oben angeführten Erfahrungen, sondern auch in demjenigen, was Hr. Mayer in der 2ten Forts. der Beyträge 2c. S. 95, und 102, anführt, hinlängliche Beweise. Hieraus lassen sich alle mögliche Erscheinungen der so genannten Gypsdüngung, so wunderbar sie an sich scheinen, mit einer ungemeinen Leichtigkeit ganz natürlich erklären. Der Gypsstaub wirkt vorzüglich auf Kohlgewächsen und Hülsenfrüchten, weil diese vorzüglich von den Erdflöhen leiden; er wirkt um desto stärker, je heißer, trockner und offener die Stellen sind, wo man ihn hinstreuet, weil auf solchen Stellen die Erdflöhe gemeiniglich am häufigsten sind; er wirkt auf nassen, kalten, oder schattigen Orten gar nicht, weil diese gemeiniglich von den Erdflöhen gar nicht besucht werden; er muß gestreuet werden, so lange die Pflanzen noch ganz jung sind, insonderheit wenn man an ihnen merkt, daß sie kränklich aussehen, und nicht recht fort wollen, denn dieses ist mehrentheils ein sicheres Zeichen, daß die Erdflöhe anfangen sie zu benagen, und sie nagen bloß die ganz jungen zarten Gewächse; endlich muß er gestreuet werden, wenn die Blätter der Pflanzen feucht sind, weil die Mayerischen Erfahrungen zeigen, daß bloß unter dieser Bedingung die Erdflöhe abgehalten werden.

Es läßt sich hieraus auch leicht begreifen, daß der Gyps im trocknen heißen Frühlinge stärker wirken müsse,

müsse, als in einem nassen und kalten, und daß also seine Wirkung nicht in allen Jahren gleich sey. Ferner, daß er in südlichen Ländern, besonders wenn sie hoch und trocken liegen, weit stärker und allgemeiner wirken müsse, als in nördlichen, kalten Gegenden.

Es bleibt also nur die Frage übrig, ob die bloße Abhaltung der Erdflöhe den Hülsen- und Kohlgewächsen einen so ungemeinen Vortheil verschaffen könne, als der Gypsstaub der Erfahrung zufolge leistet. Diese Frage aber beantwortet sich zum Theil schon selbst aus den angeführten Erfahrungen. Hr. Mayer versichert, daß er noch nie so viele, so schöne und frühe Pflanzen erhalten habe, als nachdem er die Erdflöhe von ihnen durch den Gypsstaub abhielt. Jeder Landwirth weiß, wie ungemein schädlich, selbst auf den fettesten Aeckern, die Erdflöhe den Gewächsen sind; und die Hauptursache, daß früh im März gesäete Erbsen, mehrentheils am besten gerathen, ist keine andere, als die, daß die Erdflöhe im März noch nicht so häufig zu seyn pflegen, als in den folgenden Monathen. Es ist also gewiß, daß junge Erbsen und Kohlpflanzen, die von den Erdflöhen leiden, so bald man diese vertreibt, gemeiniglich sich dermaßen bessern, und aufs neue so stark zu wachsen anfangen, als wenn man ihnen neuen Dünger gegeben hätte; daher es ganz natürlich ist, daß der Gyps dergleichen Früchte zu düngen scheint, ob er gleich dieses nicht thut.

Der Gyps ist also zwar kein Märgel oder Mist, aber dennoch ein sicheres und leichtes Mittel wider die Erdflöhe, und als ein solches schon von ungemeinem Nutzen. Hr. Mayer verdient allerdings den Dank aller Landwirthe, daß er ihn zuerst laut angepriesen, und allenthalben bekannt gemacht hat. Zwar kann der Gärtner seine Pflanzen durch fleißiges Besprengen mit Wasser vor den Erdflöhen retten; allein, wie wäre es dem Landwirthe möglich, große und weitläufige

Acker oder Wiesen so oft zu besprengen? Daher machen diese schädlichen Insecten oft die schönsten Erbsensaat, die besten Kleefelder, den fettesten Sommerrüben völlig zu nichte.

Der Gypsstaub vertreibt, nach den Manerischen Erfahrungen, die Erdföhe zwar in demselben Jahre, in welchem er gestreuet wird, in dem folgenden aber kann er das nicht thun. Dennoch will man die Wirkung des Gypsstaubes zuweilen 2 bis 3 Jahre an den Gewächsen bemerkt haben. Unfehlbar rührt diese Erscheinung, wofern sie richtig ist, daher, daß die Erdföhe ihre Brut auf den gegypeten Stücken nicht haben zurück lassen können, daher diese auch noch im folgenden und zweyten Jahre mehr, als andere ungegypete Stücke, vom Fraße dieser Thiere befreit bleiben.

Anderer erklären die Kraft des Gypses, (insonderheit derjenigen Gypsart, welche mit Säuren brauset, oder derjenigen, die bald zu einem zarten Pulver zerfällt,) den Wachsthum der Pflanzen zu befördern, aus eben dem Grundsatz, nach welchem diese Kraft dem Kalk, dem Märgel, der Holz- und Seifensiederasche, den Steinkohlen, der Torfasche, den gebrannten Auster- und Muschelschalen, und dergleichen verschluckenden Erdarten mehr, beigelegt wird, welche theils selbst Salze besitzen, theils dergleichen aus der Luft und Erde an sich ziehen, aus welcher Vermischung dann ein mehr oder minder vollkommenes salpeterartiges Mittelsalz entsteht, welches die fruchtbarmachenden Theile der Erde zu entwickeln, widerwärtige Partikeln zu zerstören, und solchergestalt den Wachsthum der Pflanzen zu befördern geschickt ist.

Noch Andere geben folgende Erklärung. Man weiß, daß der Gyps kalkartiger Natur ist, der Kalk aber an Dörtern geworfen, wo man den Dünger weggeschafft wissen will, denselben fast gänzlich verzehret und

und in seine kleinste Theile auflöset. Der Dünger in seine kleinste Theile aufgelöset, dringt in die Pflanzen und macht einen Theil der Fruchtbarkeit aus. Der Gypsstaub kann also die düngenden Theile auflösen, und dem Klee mittheilen, welche in der Oberfläche des Erdreiches befindlich, aber noch nicht genug aufgelöset waren, daß also der Gypsstaub die Fruchtbarkeit befördern kann, wenn er gleich selbst keine Theile zur Fruchtbarkeit in sich hätte. Daher komme es, daß man seine Wirkung nicht sowohl auf nassen, als vielmehr trocknen Ländern verspührt, weil auf jenen die Masse die Kräfte des Gypses, so wie des Kalkes, schwächet.

Nach Hrn. Prof. Cartheuser's Meinung, besteht die vornehmste Wirkung und der hauptsächlichste Nutzen des Gypssteines darin, daß er das zähe, strenge, thonige Erdreich locker macht, indem die eingemischten Theile des Gypssteines die Theile des Thones von einander trennen, und ihren allzu starken Zusammenhang vermindern, wodurch also verursacht wird, daß die Luft, der Regen und andere atmosphärische Feuchtigkeiten besser und häufiger eindringen, die stockenden Wasser leichter durchfließen oder verdünsten, und die Wurzeln der Gewächse sich besser ausbreiten können. Dieses gilt aber nur von dem rohen und ungebrannten Gypsstein; denn der gebrannte würde, da er mit Wasser hart wird, das Erdreich, an statt dasselbe aufzulockern, vielmehr mit Hülfe der Feuchtigkeit stärker zusammen binden, und ihm eine schädliche Festigkeit zu Wege bringen.

Der ersten Erfindung mit Gyps zu düngen, ist in kurzer Zeit die zweite gefolgt, die den Landwirth lehrt, die Wirkungen des Gypses nicht nur zu verstärken, sondern auch auf alle Arten des Bodens auszubreiten. Man feuchtet im Winter Gypsmehl öfters mit Mistgauche an, rührt es jedesmahl wohl durch einander, und streuet dasselbe im Frühlinge auf Wiesen oder Sommerfelder. Hierdurch wird die Kraft dieses, an sich schon vortrefflichen Düngungsmittels noch um vieles vermehrt und dauerhafter gemacht. Und so ha-

ben auch wiederholte Erfahrungen bewiesen, daß man selbst nassen und kalten Feldern, worauf der Gyps, wenn er allein gebraucht wird, keine, oder doch sehr geringe Dienste thut, mit erwünschtem Erfolge zu Hülfe komme, wenn man den gewöhnlichen Viehdünger, den man für sie bestimmt, in der Zeit, da er in der Miststätte liegt, öfters mit Gypsmehl überstreuet.

Auszug eines Schreibens, das Düngen mit Gyps betreffend, st. in N. 56 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1774, S. 491.

Gründe wider die Wirkungen des Gypses als Dünger, und in so fern er den Boden wie Kalk oder Mergel verbessern soll, st. in der Anzeige von der leipz. ökon. Societät, in der Mich. Messe 1774, S. 17 — 26.

Ueber die Wirkung des Gypses als Dünger betrachtet, s. eb. das. Mich. Messe 1777, S. 17 — 24; und Oster-Messe 1780, S. 13, f.

Von dem Gyps, als einem außerordentlichen Mittel zu Vermehrung des Getreides und Fütterung, s. das 1 St. des 1 B. der Fränkischen ökonom. landwirthschaftl. Manuskript. Schwab. 1777, 4. S. 9.

Joh. Ant. Giacomello Vorschlag, den Ertrag der Aecker, sowohl an Getreide als Futterkräutern, durch die Gypsdüngung zu vermehren; an die ökon. Gesellsch. zu Padua, im J. 1775, aus dem 12 B. des Giornale d'Italia, S. 97, übers. st. im 2 B. der italien. Bibliothek, Epj. 1779, gr. 8. S. 117 — 131.

Von der Fruchtbarkeit des Gypsstaubes, s. Gottfr. Ludolf Grassmanns Plan zur Auseinandersetzung ganzer Gemeinden, in der Vorr. zu dems. im 3 und 4 St. des 2 B. des Stralsf. Magaz. Berl. und Stralsf. 1774, 8. S. 198, fgg.

Erfahrungen und gemeinnützige Bemerkungen vom Gipse und dessen nützlichen Gebrauch. Eine Preisschrift der Churfürstl. Mannzischen Gesellsch. nützl. Wissensch. zu Erfurt, herausgegeben von D. Ge. Imman. Vogel. Erf. 1780, 8. 2 B.

Der Landwirth, von Mich. Hube, 1 Th. 1 St. Warschau und Dresd. 1779, gr. 8. S. 111, fgg.

Versuche über den Gyps, von Hrn. N. A. Kirchberger, st. im 2 St. des 12 Jahrg. 1771, der durch die ökon. Gesellsch. zu Bern gesammelten Abhandl. und Beobacht. S. 31 — 68.

Ist der Dünger auf Hülsenfrüchten, als auf Erbsen, Bohnen, Wicken und Linsen, mit größerem Vortheil zu gebrauchen, als der Düngegips? und hört der fernere Nutzen des Gipses da auf, wenn die Hülsenfrüchte eingeerntet sind, oder hat man von ihm noch mehrern Gewinn in Rücksicht der Winterfrüchte zu hoffen? und wie geschieht solches? von Jo. Chr. Mayer, st. im 87 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774, Col. 1383, fgg.

Jo. Fr. Mayers Lehre vom Gyps, als vorzüglich guten Dung zu allen Erdgewächsen auf Aeckern und Wiesen, Anspach 1769, 4 st. auch in Dessen Beyrr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Hauswirthschaft. Erf. M. 1769, 8. S. 261 — 292.

Die

Die Vertheidigung des Gypses als einer vortreflichen Dungsorte gegen verschiedene Zweifel, nun auch wider die dem Getreide so schädliche Schnecken gewisses und wider die Raupen muthmaßliches Mittel, in einer Antwort auf einen Brief in dem 89, 90 und 91 St. der Stuttg. Zeit. v. J. 1770, st. in Dessen zwor-
ten Forts. der Beytr. 2c. 1771, 8. S. 1 — 104.

Noch etwas vom Gyps, st. in Dessen dritten Forts. der Beytr. 2c. 1773, 8. S. 107 — 138.

Ab. Dess. Lehrbuch für die Land- und Hauswirthe, Nürnberg. 1773, 8. S. 72, f.

In eb. Dess. ökonom. Briefwechsel, erster Liefer. Jrf. N. 1778, 2. enthält der 2te Brief, eine Vertheidigung des Gypses gegen den Vorwurf, daß durch das Streuen desselben nicht nur das Feld ausgesogen werde, sondern daß es auch den Bienen schädlich sey.

Milz Nachricht vom Dünger durch den Gyps, st. im 95 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1769, Col. 1517, fga.

Ehrenrettung der Gypsdüngung gegen die Beschuldigungen eines Ungenannten, st. in (Hrn. g. R. v. Pfeifer) vermischten Verbesserungsvorschlägen 2c. 1 B. 2 St. Jrf. N. 1777, 8. S. 47 — 52.

Hrn. Past. Rimrod zu Quensstädt, Nachricht von seinen im J. 1778 auf einem Kleeacker gemachten Versuch mit der Gypsdüngung, st. in der Anzeige von der leipz. ökon. Soc. in der Osterr. Messe 1779, S. 27, f. Er hat erstlich 20 Schritte lang am Anfange des Ackers unbestreut gelassen, hernach 20 Schritte lang und guter über Gypsstaub gestreuet, wieder 40 Schritte lang frey gelassen, und wieder 40 Schritte lang bestreuet. Er befand hernach, daß der Klee auf den bestreuten Stellen zwar nicht zum Erstaunen, aber doch wirklich etwas besser stand. Auf dem Rothen schien ihm der Gyps auch nicht ohne Nutzen gewesen zu seyn.

Balthas. Sprengers Landwirthschaftskalender, a. d. J. 1770, S. 36, f. und a. d. J. 1771, S. 45.

Hrn. D. J. L. Triboler Sendschreiben an Hrn. Mayer, den Gypsdüngung betreffend, d. d. Bern, den 9 Jan. 1773, st. im 13 St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1773, Col. 142, fgg.

Versuche über den Gyps, von Hrn. Tschiffeli, st. in den Berner Abhandl. a. d. J. 1771, S. 69 — 83.

Auch zu Vertilgung der schädlichen Acker-
Schnecken und der Mäuse, wird das Gypsmehl als ein souveränes Mittel angepriesen; s. die Artikel Maus und Schnecke.

Man ist in den Versuchen mit Gyps, zum Besten der Landwirthschaft, noch weiter gegangen, und der Einwurf, daß zu befürchten sey, Gyps werde dem Viehe, welches mit Gras oder Heu von begypsten Wie-

sen gefüttert werde, schaden, hat Gelegenheit gegeben, zu bemerken, daß man selbst Gypsmehl als eine Arznei des Viehes gebrauchen könne. Hr. Mayer legt dem Publico so gar gerichtliche Zeugnisse vor, daß krankes Vieh durch Gypsmehl curirt worden; und so bestätigen pfälzische Landwirthe eine andere Aussage von ihm, daß nämlich Mastvieh, wenn auf jedes Futter etwas Gypsmehl gestreuet, oder davon in das Saufen gemischt wird, eher und mit besserem Erfolge fett werde. Indessen rathe ich doch an, hierbei behutsam zu verfahren; und ohne Zweifel wird man bey Versuchen dieser Art sicherer verfahren, wenn man nicht rohen, sondern gebrannten Gyps, und bey dem Futter nur kleine Portionen davon nimmt.

Das Füttern mit Gypsmehl haben die Bauern zu Bürlheim im Churpfälzischen selbst aufgebracht, nachdem sie die Wirkungen eines gewissen Altares näher untersucht hatten. Bey jeder Wallfahrt ward die Masse dieses Wunderaltars vermindert, indem die Landleute sich eine Portion Pulver abschabeten, und solche ihrem Vieh unter das Futter mengten. Endlich entdeckte man, daß der Altar aus Gypsstein bestehe; und jetzt thut der Gyps dieselben Wunder.

In der Metallurgie hat der Gypsstein einen sehr geringen Nutzen. Einige haben zwar dafür gehalten, daß man denselben wenigstens bey dem Schmelzen des Eisens anwenden könne; allein, man hat befunden, daß, wegen des dabey erzeugten Schwefels, das Eisen weiß und kaltbrüchig wird; und Hr. Oberberggrath Lehmann erfuhr, daß das beste Roheisen, wenn demselben bey dem Verfrischen auch nur ein Hunderttheil Gyps zugesetzt wird, ein sprödes unbrauchbares Stabeisen gebe, und einen sehr starken Abgang mache. Darauf bauet Hr. geh. Oberberggr. Gerhard die Folge: man könnte hieraus vielleicht den Schluß machen, daß der Gyps bey dem Verschmelzen stark eisenschüssiger Kupfererze, besonders solcher, welche wenig Schwe-

Schwefel bey sich führen, dienlich seyn möchte, allein, die hierbey entstehende Schwefelleber raubet zu viel am Gehalte; wenn aber Eisensauen sich auf die Sohle des Ofens zu sehr ansetzen, so thut alsdenn der Zusatz von etwas Gyps, durch die Form angeworfen, gute Dienste.

Der Gyps gehört, von Menschen innerlich gebraucht, unter die Gifte; und zwar ist er ein desto gefährlicheres Gift, je weniger dasselbe weder am Geruche, noch am Geschmacke, erkannt werden kann. Der Gebrauch des rohen ist nicht schädlicher, als der Gebrauch der Kalkerde, und zieht nur alsdenn schlimme Folgen nach sich, wenn er unter unsere gewöhnliche tägliche Nahrungsmittel, unter Mehl und Brod, kommt, und anhaltend wirken kann. Desto gefährlicher aber ist der gebrannte Gyps. Wenn man ihn in Wasser, mit Mehl, zu einem Bren kocht, so schadet er nicht, so lange er flüssig bleibt; so bald er aber in Ruhe kommt und zu Boden fällt, so greift er durch seine Schwere den Magen und die Gedärme an; sauget die Feuchtigkeiten, welche er daselbst antrifft, in sich; verhärtet damit zu einer Masse, welche zu erweichen, oder, wenn es viel ist, wieder hinweg zu schaffen, die Kräfte des Körpers nicht vermögend sind; verstopft die Mündungen der Gefäße, durch welche der Nahrungsaft zu den schon zubereiteten Säften gebracht wird, und legt dadurch den Grund zu einer unheilbaren Auszehrung. Kommt aber mehr davon auf einmal in den Körper, so erregt er grausame Schmerzen, und zuweilen einen schnellen Tod.

Ramazzini beobachtete, daß die meisten Gypsarbeiter von den Gypstheilen, die sie beständig in sich ziehen, in Enghrüstigkeit und mancherley Verderben der Säfte verfallen. Plinius erzählt, daß Proculejus in einem heftigen Magenschmerzen Gyps genommen, und sich dadurch den Tod zugezogen habe. Diesen verabscheuungswürdigen Kunstgriff ge-
brauchte

476 Gyps. (Puppen-) Gyps-Kalk-Sieb.

brauchte ein Mann, sich von seiner Frau los zu machen; sie zehrte aus, und bekam die Wind- Wassersucht.

JOS. LANZONI obs. de morte à gypso sumto, st. in *Mangeti Biblioth. med. pract.* Lib. 18; und in *Lanzoni Opp. omn. med. phys. & philolog.* Lausann. 1738, gr. 4. To. II. S. 528.

Einem solchen, der Gyps als ein Gift bekommen hat, muß man sogleich Brechwurzel bis zu ʒ Quent in Meth, oder verdünntem Meerzwiebelhonig, geben, und darauf saure Molken trinken lassen. Ueberhaupt aber sind saure Molken und Pflanzensäuren, abwechselnd mit Oehl getrunken, und auch bey den Speisen allenthalben angebracht, die vorzüglichsten Gegenmittel.

Von Vermischung oder Verfälschung des Mehles zum Brodbacken mit Gyps, siehe Th. VI, S. 730.

Von Verfälschung des Weines mit Gyps, siehe im Art. Wein-Verfälschung.

Gyps, (Puppen-) siehe oben, S. 421.

— — (Schiefer-) siehe Gyps-Spath.

— — (Strahl-) Federspath; s. unter Spath.

Gyps-Bild, siehe oben, S. 458, fgg.

Gyps-Braun, Fr. Brun de plâtre, ein kleiner glänzender Stein, der aus den Gypsgruben gezogen wird. Die Goldschläger calciniren ihn, und machen ein Pulver daraus, womit sie das Rüssen, worauf sie das Gold zerschneiden, bestreuen.

Gyps-brennen, siehe oben, S. 419, fgg.

Gyps-Decke, die mit Gyps überzogene Decke eines Zimmers; siehe Th. IX, S. 35.

Gyps-Druse, siehe oben, S. 416.

Gyps-Dünger, siehe oben, S. 460, fgg.

Gyps-färben, siehe oben, S. 449.

Gyps-Kalk, siehe oben, S. 419, fgg.

Gyps-Kalk-Mühle, siehe oben, S. 432.

Gyps-Kalk-Sieb, siehe oben, S. 431.

Gyps:





Haar. (*). [das] 1. In der weitesten Bedeutung, ein jedes zartes Fäserchen, in welcher es nur noch in einigen Fällen üblich ist. Ottfried nennt die Nadeln oder Tangeln der Fichten Har. In einigen oberdeutschen Gegenden, z. B. in Oestreich und Baiern, wird noch der Flachs Haar genannt, in welcher Bedeutung schon in der monseeischen Glosse Hara vorkommt. Dahin gehört auch das Schonische Hör, Flachs. Auch die einzelnen Fäserchen der Wolle und Seide werden häufig Haare genannt. Bey den Tuchmachern, Tuchscherern und Walkern, heißt Haar, die rauche Wolle, die sich in oder auf einem schön bereiteten Tuche findet. Daher kommen verschiedene Redensarten dieser Professionsverwandten, als: ein Tuch aus den Haaren rauhen, das gewalkte Tuch mit der Strohfärde oder Streiche wieder rauch machen; das Tuch aus den Haaren scheren, es das erste Mahl, oder aus dem Größten scheren; das Tuch aus den Haaren ziehen, die im Walken abgegangenen Haare abstreichen; ein Tuch zu halben Haaren scheren, die Haare nur halb abscheren. Eben dieselben pflegen auch die linke Seite eines Tuches Haar, so wie die rechte Grund zu nennen. Siehe auch Haar-Mann. Ein Faden roher Seide, welcher über sich selbst gedre-

het

(*) Bey dem Willeram Har, bey dem Tatian Haru, im Nidersf. und Dän. gleichfalls Haar, im Engl. Hair, im Nussgelf. Haer, im Franz. Haire, im Schwed. Här. Casaubonus leitet es von *αγα*, das Scheren, Wachter von *αγα*, ich flechte, und Junius von *αγας* her; Ableitungen, deren Zwang sogleich in die Augen fällt, und schon um der ersten allgemeinen Bedeutung dieses Wortes willen nicht statt finden. Mit mehrerer Wahrscheinlichkeit rechnet Ihre die Latein. *hirtus*, *hirsutus*, und *hircus*, zu der Verwandtschaft dieses Wortes, obgleich das letztere mit mehrerm Rechte zu dem alten Hirzen, Hirten, stoßen, Franz. heurter, gehören möchte. Ottfried und andere ältere Schriftsteller nennen das Haupthaar Fale, Vahs; siehe Fase und Sächser, imgl. Vlahs; siehe Flachs, womit das Wend. Las, Haar, Griech. *λαριος*, übereinstimmt.

het ist, wird in den Seiden-Manufacturen ein Haar, oder absolute Haar genannt. Siehe Haar-Seide.

2. In engerer und gewöhnlicherer Bedeutung, die zarten röhrenförmigen Fasern, womit die Haut sowohl mancher Thiere, als auch der Menschen an gewissen Theilen des Leibes bekleidet ist, und zarter als Borsten und Grannen, aber härter und gröber als Wolle sind; L. Capillus, Crinis, Pilus, Fr. Cheveu, Chevelure, Crin, Poil.

Sowohl von Individuis, einzelne Auswüchse dieser Art zu bezeichnen. So fein wie ein Haar, oder wie ein Härchen. Es ist kein gutes Haar an ihm (*), im g. L. er ist im Grunde verderbt. Ich frage nicht ein Haar darnach, nicht das geringste. Er hat kein Haar von seinem Vater, ist ihm nicht im geringsten ähnlich. Auch figürlich, wegen der geringen Breite eines Haares, einen fast unmerklichen Raum, Zeit-Punct oder Grad der innern Stärke zu bezeichnen. Es trifft auf ein Haar zu, völlig, so daß auch nicht eines Haares breit Unterschied wahrzunehmen ist. Nicht ein Haar breit weichen. Bey einem Haare; in den niedrigen Sprecharten, bey einer Haar, bey nahe. Bey einem Haare hätten Sie mich böse gemacht. Er ist nicht um ein Haar, oder nicht ein Haar, besser. Meine Antwort war doch nicht ein Haar anders als die ihrige. Sie ist noch kein Haar besser als vordem. Auf ein Haar, sehr genau. Das

(*) Die Friesen pflegten bey dem Schwören ihre linke Haare ein wenig hervor zu ziehen, und die Finger der rechten Hand darauf zu legen; daher ein Sprichwort von ihnen aufgekomen, daß man alsdenn erst einem Friesen glauben könne, wenn er seine Haare mit dem Finger berühre hätte. Von einem solchen hingegen, der ganz ungewissenhaft war, und auch seinen Eid geringe achtete, pflegte man zu saagen: es sey kein gutes Haar an ihm, welches bey uns ebenfalls zum Sprich-Worte von liederlichen Leuten geworden ist.

Das Ziel auf ein Haar treffen. Er schießt auf ein Haar. Das weiß ich auf ein Haar.

Ungleiches als ein Collectivum, ohne Plural und ohne Diminutivo, alle an einem Thiere befindliche Haare, oder auch eine unbestimmte Menge auszudrücken. Der Esel hat graues, das Kindvieh gemeinlich röthliches Haar. Daher Haar im g. L. oft von der Farbe eines Pferdes gebraucht wird. Goldenes Haar, im g. L. Gildenhaar, ein Name verschiedener Pflanzen; siehe Gold-Haar. Noch mehr im Plural. Schwarze, krause Haare haben. Haare bekommen. Haare lassen müssen, in einem Streite den Kürzern ziehen, ungleiches Schaden, Verlust, leiden. Haare auf den Zähnen haben, Erfahrung, Wissenschaft besitzen, eigentlich einen ehrwürdigen Bart haben.

3. In der engsten Bedeutung, die Haare des Hauptes bey Menschen, das Haupthaar, wo es sowohl von Individuis, als auch collective, und zwar sowohl im Singular allein, als im Plural allein gebraucht wird. Es soll dir nicht ein Haar gekrümmt werden, es soll dir nicht die geringste Beleidigung widerfahren. Ein schönes, krauses, langes Haar haben. Sein eigenes Haar tragen, im Gegensatz des fremden oder falschen. Sich das Haar wachsen lassen, abscheren. Krauses Haar, krauser Sinn. Noch häufiger aber im Plural. Lange, starke Haare haben. Sich die Haare wachsen lassen, sie abscheren. Sich die Haare ausraufen. Graue Haare bekommen, vor Alter oder Sorgen. Die Haare stehen mir zu Berge, vor Schrecken, vor Grausen. Der Schrecken trieb mir die Haare zu Berge. Dahin auch die im g. L. üblichen figürlichen R. U. gehören: Jemanden bey den Haaren zu etwas ziehen, ihn dazu zwingen. Etwas bey den Haaren herbey ziehen, es auf eine gezwungene Art anbringen, oder auf etwas an-



Ein jedes einzelnes Haar aber muß man, um sie genauer kennen zu lernen, in drey besondere Stücke zergliedern und abtheilen; nämlich in den untersten Theil oder die Haarmurzel, welche unter der Haut im Fadengewebe und im Fette verborgen liegt; ferner, in den mittlern Theil oder den Körper; und endlich, in das äußerste Ende oder die Spitze, welche beyde letztern sich außerhalb der Haut befinden. Die Haarwurzel, oder der unterste Theil der Haare, vermittelt dessen sie in der Haut befestigt sind, stellt ein kleines, bald zirkelrundes, bald länglich- oder eckrundes Knöpfchen oder Säckchen vor, welches aus verschiedenen auf einander liegenden Häutchen oder Blättchen besteht, die mit den feinsten Gefäßen durchwirkt sind, und welches, wegen dieser Aehnlichkeit, auch die Haarzwiebel, Bulbillus, genannt wird. Aus dem untersten Ende derselben, welches aus einer im Fette befindlichen kleinen Vertiefung mit kleinen hervorragenden Fasern oder Fäden liegt, entspringt die Saft-Röhre, welche hernach durch das ganze Haar, bis an die äußerste Spitze hindurch läuft. Der mittlere Theil, nämlich der Körper oder Stamm des Haares raget außerhalb der Haut durch eine Oeffnung oder Schweißloch derselben hervor, und besteht aus verschiedenen über einander liegenden Häuten, die sowohl von dem Fadengewebe unter der Haut, als von der Oberhaut selbst, durch eine geschehene Verlängerung entstehen, ferner aus der Saströhre, und andern kleinen durchflochtenen zarten Gefäßen. Der äußerste und letzte Theil ist die Spitze, welche nach Art eines Kegels spitzig zuläuft, und bald geschlossen, bald zertheilt und faserig erscheint; welcher letztere Umstand aber nicht sowohl für natürlich, als vielmehr für eine Krankheit der Haare anzusehen ist.

Es findet sich ein großer Unterschied der Haare, in Ansehung des Ursprunges derselben, der Gegenden,

wo sie anzutreffen sind, ihrer Länge, Menge, Dicke, Härte, Stärke und Festigkeit, ihrer Farbe, Krause, und ihres Nutzens.

Die Orte, wo die Haare eine beträchtliche Dicke, Länge und Festigkeit bekommen, sind die ganze obere und hintere Gegend des Hirnschädels; ferner der Nasen, die Schläfe, der Eingang des Gehörganges, auch die Augenbraunen, und die Augenwimpern; bey Mannspersonen die obere und untere Lippe und das Kinn, daher auch das ganze Gesicht, indem sie bis an die Stirn hinauf steigen, mit einem haarigen Umkreise umgeben ist. Ferner, der Umfang um die Warzen der Brüste, die männliche Brust, die Achselhöhle, die Scham, wo sie nach dem Nabel hinauf eine pyramidalische Figur machen; der Hodensack, die Gesäßnath (Perinaeum), der Hintere, die äußere Seite fast des ganzen Armes, der Handwurzel (Carpus), der Mittelhand (Metacarpus), und die erste Gliederreihe der Finger; das ganze in- und auswendige Dickbein, (die kahle Fläche zu oberst und äußerlich, welche eine Hand groß ist, ausgenommen,) das ganze Schienbein überall; endlich die obere Gegend des Mittelfußes und der ersten Gliederreihe der Zehen.

Die Haare, welche außer diesen Orten auf der Haut wachsen, sind seltener, weicher und kürzer; auch nicht bey allen beständig an einerley Orten. Zuweilen sind auch, vornehmlich bey haarigen Mannspersonen, die Thränendrüschen (Carunculae lacrymales) mit einigen Haaren besetzt. Daß in der flachen Hand und auf den Fußsohlen kleine Haare gefunden werden, ist etwas seltenes. Widernatürlicher Weise werden auch zuweilen an inwendigen Orten, Büschel Haare, die aber nicht allezeit in einer fetten Materie verwickelt sind, in der großen Thränendrüse (Glandula lacrymalis), in den Gedärmen, in den Harnwegen, im Eyerstocke, in der Gebärmutter, in den Hoden etc. gefunden.

Allenthalben aber, wo die Haare entweder der Natur gemäß äußerlich auf dem Körper, oder widernatür-

türlicher Weise in den innern Theilen wachsen, befindet sich eine für sie sehr geschickte öhlichte Mutter und zähe Materie. Daher sind an keinem Orte mehrere und längere Haare, als auf dem Kopfe, in der Achsel-Höhle, an der Scham, und an der Oeffnung des Mast-Darmes; denn diese Gegenden sind mit den meisten Fetthöhlchen (Folliculus adiposus) versehen. Wo hingegen diese Höhlchen nicht vorhanden sind, da sind auch keine Haare. Daher entspringen die meisten Haare aus dem Fette, die kleine Wolle (Lanugo) aber aus dem Körper der Haut selbst.

Einige Haare bringt der Mensch mit auf die Welt, andere hingegen kommen erst allmählich nach der Geburt zum Vorschein. Man rechnet zu denjenigen, welche gleichsam mit uns gebohren werden, vornehmlich einen allgemeinen wollichten Ueberzug, womit die Oberfläche neugebohrner Kinder fast überall bedeckt ist. Man hat darum den Menschen unter die haarigen Thiere rechnen wollen. Da aber diese zarte Wolle unter dem schleimigen Fadengewebe der Haut nur ganz locker ansitzt, so verliert sich dieselbe, vielleicht durch das Reiben der Bindeln und Kleider, kurz nach der Geburt, und hinterläßt keine einzige Spuhr ihres vorigen Daseyns. Es scheint, daß dieser wollichte Ueberzug dem zarten Körperchen nur im Mutterleibe zur Bedeckung dienen solle, damit nämlich weder die Feuchtigkeiten, worin das Kind schwimmt, durch die Schweißlöcher in den Körper eindringen, noch etwann sonst die noch zu feine Oberhaut hierdurch zu schlaff gemacht werde. Ferner gehören hierher die Haupt- oder Kopshaare, Capilli, Fr. Chevelure, wovon man die bey dem männlichen Geschlechte Ca-sariem, bey dem weiblichen aber Comam nennet, nicht weniger die Augenbraunen, Supercilia, und Augenwimpern, Cilia. Jene entstehen, wachsen und vergehen, mit der Geburt, dem Wachsthum und der Abnahme des Kör-

pers zugleich, diese aber leiden keine augenscheinliche Zunahme oder Veränderung, sondern bleiben, wie sie vom Anfange gewesen sind. Unter denjenigen Haaren aber, welche erst allmählich nach der Geburt, oder zur Zeit der Mannbarkeit hervor keimen, gibt es einige, welche, wenn sie einmahl hervor gesprossen sind, ein unumschränktes und nie aufzuhaltendes Wachsthum haben; andere hingegen, welche nur eine gewisse und festgesetzte Länge erhalten. Zu den erstern gehören die Haare des Bartes, welche, so lange sie anfänglich noch ganz weich, wollig und weißlich oder blond sind, das Milchhaar (Federhaare, Staubhaare, im Oberd. Gauchfedern, Gauchhaare), L. Lanugo. Fr. Poil follet, und diejenigen, welche um die Oberlippe herum stehen, der Knebelbart, Gr. und Lat. Mystax, genannt werden. Zu den übrigen aber rechnet man die Haare in den Ohren, die Nasenhärlein (Vibrissae), welche etwas kleiner sind, imgleichen die Haare unter den Achseln (Pili subalares, oder Hircus), die Schamhaare (Pubes), und diejenigen, welche um diese Gegenden herum sich befinden, ferner die Haare auf der Brust, um den Nabel u. s. w.

In Ansehung der Länge der Haare, verhält es sich in den nördlichen Ländern nach folgender Ordnung. Die längsten sind die Haupthaare; hierauf folgen die Haare des Bartes, der Scham und der daran liegenden Theile, unter den Achseln, um die Warzen der Brüste und auf der Brust der Manns-Personen, an den Füßen, an den Armen; hierauf die Augenbraunen, die Augenwimpern, die Haare in der Nase; alsdenn die übrige Woll. Das Haupthaar, welches bey den Frauen-Personen länger als bey den Manns-Personen ist, wird in hiesigen Ländern selten über 1 Elle lang. Die Haupthaare wachsen jährlich ungefähr auf 4 rheinl. Zoll. Das größte Gewicht derselben beläuft sich, wenn sie nicht mit Pomade eingeschnürt worden, auf ungefähr 20 Loth bis $\frac{1}{2}$ Pfund. Die größte Länge des Bartes ist $1\frac{1}{4}$ brab. Elle. Die größte Länge der Schamhaare einer Weibsperson war so groß, daß ihr dieselben bis unter die Knie herunter hingen. Die Haare unter den Achseln

waren bey einem Bauer aus dem Bisthume Münster 3 rheinl. Zoll lang.

Die Menge der Haare ist in verschiedenen Theilen auch sehr unterschieden. Hr. Prof. Witthof hat hier und da gezählet, wie viele in einem Stücke Haut, welches $\frac{1}{4}$ eines rheinl. Zolles betrug, gesteckt haben. Der Unterschied der Zahlen verhielt sich, wie folget:

Auf der Scheitel oder dem Wirbel	- - - - -	293
Auf dem Hinterhaupte	- - - - -	225
Auf dem Vorderhaupte	- - - - -	211
An dem Kinne	- - - - -	39
An der Scham	- - - - -	34
An dem untern Arme	- - - - -	23
Auf dem Knochen der mittlern Hand, der zu dem kleinen Finger gehört	- - - - -	19
Auf der vordern Seite des Schenkels	- - - - -	13

Die meisten Haare waren also bey diesem erwachsenen, nur mittelmäßig behaarten Menschen, auf der Scheitel. Wenn man also die kleinste Zahl, welche 211 ist, annimmt: so kann man, wenn man die mit Haaren bewachsene Fläche des Kopfes ausmisst, ungefähr wissen, wie viel wenigstens Haare den hinten und vordern Theil des Kopfes einnehmen. Viel zahlreicher aber muß das Haar nothwendig gewesen seyn, vermittelt dessen, nach des Busbeq Berichte, ein gewisser Tatar nicht allein vor aller rauhen Witterung, sondern auch sogar vor den Pfeilschüssen, sicher war. Ihre Anzahl aber, wie auch ihre Länge, ist nicht allezeit einerley, sondern wird durch mancherley Zufälle bald vermehret, bald vermindert; gleichwie man nicht selten bärtige Frauenspersonen sieht, bey welchen die Verhaltung der monatlichen Reinigung durch keine andere Auswürfe ersetzt wird.

Der Durchmesser der Haare ist nach Verschiedenheit des Ortes und der Farbe unterschieden. Auf einer Fläche, die Hr. Witthof $\frac{1}{4}$ Zoll groß machte, zählte derselbe Haare, die nahe bey einander standen, und fand

von den ganz schwarzen	147
schwarzbraune	- - - 162
lichtgelbe	- - - 182

Diesen Erfahrungen zufolge, ist also der Diameter eines Haupthaares nicht größer, als $\frac{1}{147}$ des vierten Theiles eines rheinl. Hh 4

rheinal. Zolles. Der Durchmesser desjenigen Ganges, welcher längst dem Haare in der Mitte hinläuft, ist wenigstens 8 Mal kleiner, als der Durchmesser des ganzen Haares; folglich beträgt der Diameter dieses Ganges höchstens $\frac{1}{8}$ von $\frac{1}{4}$ Zoll in eben dem Maße. Uebrigens ist auch der Durchmesser der Haare, nach Verschiedenheit des Ortes, wo sie sich befinden, verschieden. Die dicksten sind an der Scham; auf diese folgen die Barthare und die Haare unter der Achsel; alsdenn die längern Haare in der Nase, und die Kopshaare; nach diesen die Haare der Augenbraunen und Augenlieder bey Erwachsenen. Endlich hat auch nicht das ganze Haar allenthalben eineley Dicke.

Die Härte der Haare beruhet hauptsächlich auf der Rinde, und ist an verschiedenen Orten verschieden. Die etwas langen Haare in der Nase sind am härtesten. Die schwarzen sind härter, als die hellen. Bey Erwachsenen sind sie ebenfalls härter, als bey Jüngern; auch bey Mannspersonen härter, als bey Weibspersonen. Die Alten hielten diejenigen, welche ein hartes Haar hatten, für grausam (*).

Die Stärke und Festigkeit der Haare, oder das Zusammenhängen ihrer Theilchen, zeigen einiger Massen folgende bey dem Haupthaare angestellte Beobachtungen an.

Ein 5 Zoll langes Haar hob, ehe es zerriß $5\frac{1}{8}$ Loth.

- 8	-	-	-	-	-	$4\frac{9}{8}$	=
- 11	-	-	-	-	-	$4\frac{3}{4}$	=
- 12	-	-	-	-	-	$4\frac{1}{2}$	=
- 14	-	-	-	-	-	$4\frac{1}{4}$	=

Folglich trägt jedes Haar leicht 4 Loth. Erwägt man nun die Anzahl der Haare auf dem Kopfe: so wird man die gewaltige Stärke des Haupthaares bey einem Manne, dessen Bartholin gedenkt, der einen eisernen, 400 Pfund schweren, Amboss mit den Haaren

(*) Hispida membra quidem & durae per brachia setae
Promittunt atrocem animum; sed &c.

ren seines Hinterhauptes fortzog, nicht mehr so gar sehr bewundern. Daher haben die Alten die Kopf-Haare der Weiber zuweilen an statt der Stricke, die Armbrüste und großen Bogen damit zu spannen, ja so gar zuweilen ein Schiff damit fort zu ziehen, gebraucht.

Sowohl das Wachsthum, als die verschiedene Farbe der Haare, rühren von dem Marke her, welches aus der Zwiebel, vermittelst der Saströhre, durch das ganze Haar geleitet wird, wiewohl nicht zu läugnen ist, daß auch das Klima einen sehr großen Einfluß in die Farbe der Haare habe, und daß es eben daher komme, daß ganze Völker und Thiergeschlechter hierin oftmahls etwas ganz besonderes und eigenes haben. Man unterscheidet vier Hauptfarben der Haare, die blonde, die braune, die schwarze, und die rothe, davon aber jede wieder verschiedene Abweichungen hat. Das goldgelbe blonde wird dem milchblonden vorgezogen; das aschfarbige blonde hingegen wird für das schönste gehalten. Das eigentliche braune, das hellbraune und das dunkelbraune, sind die gewöhnlichsten Farben. Unter den schwarzen ist das glänzend schwarze seltener. Das rothe geht durch vielerley Abänderungen von dem goldgelben bis zu dem brennendrothen. Ein lichtgelbes, weiches, dem Glachse ähnliches Haar, nennt man Glachshaar. In der Kindheit haben die Haare eine helle und glänzende Farbe, die in dem männlichen Alter dunkler wird, und in dem hohen Alter gänzlich verschwindet, so daß nichts als eine feste und schneeweiße Structur übrig bleibt. Die zarte Wolle wird später, als das übrige Haar, dunkel; die Haare an der Scham aber werden es eher, als das Haupthaar. Die Bewohner kalter Gegenden haben weißeres, die in heißern Gegenden hingegen schwärzeres Haar. Daher haben die Aegypter, Araber, Indianer, Spanier, Italiäner, und andere in war-

men Ländern wohnende, Völker die schwärzesten Haare; die in einem temperirten Klima wohnenden, braune; die Engländer, Holländer, Schottländer, Dänen, und andere in mitternächtigen Ländern wohnende, und die in kältern Gegenden geboren werden, haben gemeiniglich in das Weißliche fallende Haare. Pionel Waser hat beobachtet, daß die Einwohner der amerikanischen Meerenge milchfarbiges Haar haben. Die ordentliche Farbe der Haare der Lappländer, ist roth.

Die Aegyptier hatten ein Gesetz, vermöge dessen diejenigen Leute getödtet wurden, die rothe Haare hatten. Man sieht rothe Haare für ein unglückliches Zeichen; und diejenigen, die sie hatten, für Menschen, die von den Göttern gezeichnet wären.

Es ist ein sehr altes Vorurtheil, daß Leute, welche rothe Haare haben, auch nicht viel taugen. Martialis sagt schon:

*Crine ruber, niger ore, brevis pede, lumine laevis,
Rem magnam praestas, Zoile, si bonus es.*

Und im Deutschen hat man die Sprichwörter: Rothe Haar und Erlenbogen, so gerathen, soll man loben; und: Rothe Haare und Ellernholz wachsen auf keinem guten Boden. Man muß hier einen Unterschied machen unter gelben und rothen Haaren, welcher jetzt nicht mehr so genau beobachtet wird. Gelbe Haare hielten die Römer, und unsere Vorfahren, die alten Deutschen, für eine große Schönheit. Martial glaubt, die Haare seiner Lesbia nicht besser rühmen zu können, als wenn er sagt: er habe ihr deswegen Haare aus Deutschland geschickt, damit sie sehen könne, wie viel gelber die ihrigen wären.

Arctoa de gente comam tibi Lesbia misi:

Vt scires quanto sit tua flava magis.

Die Helden, welche sich im Blute ihrer Feinde gebadet hatten, bedienten sich der Weibspersonen, die gelbe Haare hatten, wenn sie im Triumph aufzogen, und öffentlich Staat machen wollten. Je gelber die Haare waren, je mehr der Busen in das Weiße fiel, und je härter der Bau ihres Leibes war, je höher achtete man die Schönheit solcher Weibspersonen, die vor dem Triumphwagen des Helden hergingen, und ihre Haare,

re, die mit Bändern durchflochten waren, zum Zeichen der Verherrlichung des Helden zerstreut mußten hangen und wehen lassen. Die rothen Haare hingegen wurden jederzeit für eine Häßlichkeit gehalten. Elitipho beym Terenz verweist die Braut, die ihm sein Vater vorschlug, sonderlich deswegen, weil sie rothe Haare hatte.

— — — *rufanne illam virginem,*
Casiam, sparso ore, adunco naso? non possum pater.

Die Ursache, warum man die rothen Haare für ein Zeichen eines bösen Gemüthes angenommen hat, liegt sowohl in der Unwissenheit der Logik, als in der Unwissenheit der Physik.

1. Die Unwissenheit der Logik ist die erste Quelle vorgedachter Sprichwörter. Man schließt so: Der Fuchs ist rothhaarig und falsch; dieser Mensch hat rothe Haare, wie der Fuchs; folglich ist er auch falsch wie der Fuchs. Allein, man kann das Elende, Niedrige und Falsche, welches in diesem Schlusse steckt, gleich bey dem ersten Anblicke fühlen. Wenn man schließen will, so muß auch folgender Schluß gelten: Der Rabe hat einen schwarzen Kopf, und ist ein Erzdieb; diesen Mensch hat schwarze Haare; folglich ist er auch ein Dieb wie der Rabe. Man könnte, wenn man, diesen possierlichen Schlüssen etwas Farbe angustreichen, und dem Leser ein Blendwerk zu machen, Lust hätte, noch hinzu setzen: der Schluß von dem Raben sey wahrscheinlicher als der Schluß von dem Fuchse, weil man weit eher einen Raben, als den Fuchs, auf dem Galgen sähe.

2. Die Unwissenheit der Physik, ist die zweyte Quelle dieser Sprichwörter. Ich kenne Personen, die röthliche Haare haben, und doch dabey ein edles und rechtschaffenes Herz besitzen. Rothe Haare können also von der Hand des Schöpfers zu keinem Merkmahl der Falschheit gesetzt seyn. Sollte es ein physikalischer Grundsatz seyn, daß rothe Haare auf keinem guten Boden wüchsen, so müßte er eine allgemeine Erfahrung für sich haben, der er aber ermangelt, und folglich ist derselbe unrichtig und zu verwerfen. Ja, sagt man: Wir kennen aber auch Rothköpfe, welche die Falschheit selbst sind. Ich erwiedere: Dieses kann gar wohl seyn; ich kenne aber auch braune, schwarze, weiße, ja gar schon begraute Köpfe, welche in die Zahl der Bösewichter gehören; aber man muß nicht von Einem, oder von wenigen, auf alle schließen, wenn man recht schließen will. Diese falsche Art zu schließen, ist die unglückliche Quelle, woraus die meisten Vorurtheile herkommen.

Haare

Haare von grüner oder blauer Farbe, kommen im natürlichen Zustande nicht vor. Was Rommellius, Borellus, Obl. phys. med. Cent. II. obl. 56, erzählen, daß sie einen Bauer gekannt hätten, der von Natur grüne Haare gehabt, gehört unter die seltensten Anmerkungen; auch bezeuget Francisci, in seiner O. und W. J. 2. und S. G. S. 361, an einem Knaben grüne Haare wahrgenommen zu haben. Die Erfahrung aber bestätigt, daß nicht selten die Haare sich anders färben, nach der Verschiedenheit der Metalle, womit die Menschen als Handwerker zu thun haben. So hat man z. E. bey Kupferschmieden in das Grünliche fallende Haare, bey Bergleuten blaue Haupt- und Bart-Haare, und bey Personen, welche Messingdraht machen, aus dem Grünen ins Bläuliche fallende Haare wahrgenommen.

Bei Verfertigung der Nadeln, setzt sich der in der Luft herum fliegende Feilstaub des Messings, auf die Haare der Arbeiter, vornehmlich der Zuspitzer, (welche die Nadeln auf dem stählernen Spitzringe zuspitzen,) und bezieht sie mit einer dermaßen glänzenden und vortrefflich grünen Farbe, daß sie wie die Gräthen des Hornfisches aussehen. Doch sind alle Haare dergleichen Veränderung nicht unterworfen, sondern die weißen mehr, als die braunen, oder schwarzen. Dieses Grün zeigt sich nicht als eine bloß auswendige, der natürlichen Farbe der Haare sich beygefellende, sondern als eine den Haaren selbst eigenthümliche Farbe; sie scheint aus der Substanz der Haare, welche davon ganz durchdrungen ist, zu kommen.

Bei den Rothgießern pflegen die Haare ebenfalls grün zu werden.

GE. HANNAE obf. de capillitio viridi, st. in Misc. Nat. Cur. Dec. II, A. 7, obf. 155.

Man hat Beispiele, daß das Haar, besonders das Haupthaar, in wenig Stunden aus jeder andern Farbe grau wird. Natürlicher Weise werden zuerst die Haare an den Schläfen grau; hernach das übrige Haupthaar, die Augenbraunen, die Haare an den Augenlidern und in der Nase; zuletzt der Bart, die Haare

te an der Scham und unter der Achsel. Das krause Haar wird später grau, als das gerade. Bei jungen Leuten sieht man zwar oft hier und da, vornehmlich auf dem Haupte, einige Büschel graues Haar; ein völlig graues Haar aber ist bei ihnen sehr selten, jedoch wird es zuweilen gefunden. Ludwig IX. König in Ungarn, bekam in seinem 18ten Jahre ein ganz graues Haar. Zuweilen verändert sich die graue Farbe der Haare wieder. Denn, außer dem, daß, wie weiter unten erwähnen werde, viele Thiere im Winter grau werden, im Sommer aber ihre natürliche Farbe wieder bekommen, gedenkt Donat eines gewissen Rathsverwandten, dessen Haare vor Alter grau geworden, endlich aber von selbst wieder eine grüngelbliche Farbe bekommen haben. Eines andern Mannes von 45 Jahren, der den Krebs gehabt, und dessen graues Haupt-Haar, nachdem der Krebs ausgeschnitten und gut geheilet worden, wieder schwarz geworden sind, gedenkt der Hr. Graf von Garane.

Es gibt verschiedene Gattungen grauer Haare. Diejenigen, welche man mohrengrau nennt, sind vorher glänzend schwarz gewesen. Die schmutziggrauen finden sich an braunen Personen. Das weiße Haar auf gelbem Grunde ist die Farbe blond gewesener Haare. Unter den durch Alter weiß gewordenen Haaren, werden die achatweißen für die schönsten gehalten. Gemeiniglich bekommen dergleichen diejenigen Personen, deren Haare am allerschwärzesten gewesen sind. Das perlenweiße ist die Farbe der Kastanienbraunen Haare; das milchweiße kommt von blonden oder rothen. Blonde Personen bekommen, je älter sie werden, ein dunkleres Haar; da hingegen bei andern die Haare immer höher an Farbe werden, je mehr sie mit den Jahren grau werden. Jedoch geschieht dieses Zunehmen nur bis in das 60ste Jahr; weiter hin haben die Haare nicht mehr die nämliche Nahrung,
sie

sie werden daher trocken und werigicht. Man nimmt überhaupt wahr, daß die Haare solcher Personen, welche die Mäßigkeit lieben, sich länger erhalten.

Die grauen Haare sind nicht allein Wirkungen des Alters, sondern auch der Furcht und ihrer Gefährten, des Kummer, der Sorgen, des Leides und Grames. Zu Paris ward ein Adliger ins Gefängniß geworfen; und weil er eines schändlichen Todes zu sterben befürchtete, so verwandelte diese Angst sein Haupt in einer einzigen Nacht dermaßen, daß er am folgenden Morgen einen eisgrauen Kopf hatte; kaum aber war er aus dem Gefängnisse wieder losgelassen worden, so traten auch seine Haare ihre natürliche Farbe wieder. Dieses Beispiel, welches Borellus erzählt, hat viele seines gleichen. Don Diego Osorio war ein noch ganz junger Mann, als er auf Befehl des Königs von Spanien in das Gefängniß geworfen wurde, und sich sein Kopf in einer einzigen Nacht grau färbte. Als der Herzog von Mantua, Franz Gonzaga, einen seiner Anverwandten, wegen des Verdachtes einer Verschwörung wider seine Person, in das Gefängniß hatte bringen lassen, um die Todesstrafe an ihm zu vollziehen, jammerte es ihn dergestalt, als er am folgenden Morgen hörte, er wäre in der Nacht ganz grau geworden, daß ihn dieser Umstand, nach Scaliger's Berichte, bewog, ihm das Leben und seine Gnade wieder zu schenken. Von weien Knaben, welche aus einer großen Furcht plötzlich grau geworden, findet man bey Nicolaus Florentinus Nachricht. Von einem Edelmann zu Padua, dem man am Abend angekündigt, daß ihm der Kopf abgeschlagen werden sollte, versichert Speronius, daß er in derselben Nacht auf einmal grau geworden, auch bis an sein Lebensende, welches doch erst nach langer Zeit erfolgte, also geblieben sey. Endlich erzählt auch Albr. Franz, daß Wipertus, erwählter Bischof zu Rakeburg, welcher nach Rom gereiset, um von dem Papste seine Bestätigung einzubohlen, weil ihn der Papst dieselbe, um seiner Jugend willen, verweigert, in der nächst folgenden Nacht durchaus grau geworden sey. Ich könnte eine große Menge ähnlicher Beispiele anführen, wenn es nöthig wäre. Allein, die Erfahrung ist schon sehr allgemein, und zum Errichtworte geworden.

Das Haar, es möge übrigens eine Länge, Stärke und Farbe haben, was für eine es will, hat entweder von Natur eine Krause, die auch in der Masse be-

stän-

ständig bleibt; oder es hat solche nicht. In dem ersten Falle nennt man es natürlich krauses oder natürliches Haar, in dem letzten aber schlechtes oder glattes Haar.

Die Haare kräuseln sich gemeintlich auf dreierley Art. Entweder legen sie sich nur in einen einzigen Ring, oder in Locken, die wie Schnecken oft in sich selbst laufen, oder sie gehen schlangenweise und machen verschiedene Bogen. Die Haare unter den Achseln und auf der Scham sind gemeintlich auch bey denen, welche kein krauses Haar auf dem Kopfe haben, lockig. Die größern Haupthaare sind zuweilen nur an dem Ende kraus, weil die Länge und Schwere derselben der Biegung widersteht. Bey der kleinsten Wolle aber verhindert die Kraft, mit welcher die Säste in gerader Linie fort getrieben werden, die bey der geringen Länge keinen großen Widerstand findet, die Zusammenkrümmung. Die vornehmsten natürlichen Ursachen des starken Kräuselns, sind die Wärme, das Temperament, und ein Hinderniß, welches das Haar findet, wenn es durch die Haut dringen will. Spigel hat beobachtet, daß bey den Weibern die Haare an der Scham krauser, als bey Jüngern, sind.

Eben so verschieden ist endlich auch der Nutzen der Haare überhaupt, indem sie an einigen Orten den Körper schlechtweg bedecken, und ihn auf solche Art bald vor allzu strenger Kälte, bald vor großer Hitze beschützen; andere den Schweiß oder gewisse abfließende Unreinigkeiten, oder auch sonst schädliche und reizende Dinge von gewissen edlern und empfindlichern Theilen des Körpers abhalten, auch vielleicht die Ausdünstung hier und da befördern, und überhaupt vieles zur äußerlichen Schönheit und dem bessern Ansehen des Körpers beitragen.

Unter den vielen Schönheiten, womit der gütige Schöpfer den Menschen geziert hat, verdient das Haar eine vorzügliche Stelle. Es ist der Zierde des Hauptes so unentbehrlich, als Zweige und Laub den Bäumen und Wäldern, wenn sich unser Auge an ihrer Pracht belustigen soll. Was diese den Bäumen sind,

sind, das ist das Haar dem Haupte. Man nehme dem Baume seine Zweige und Laub, so wird er ungestalt; man beraube das Haupt seines Haares, so fällt alle Schönheit weg (*). Dieser Aehnlichkeit wegen, nennen die Dichter Laub und Zweige die Haare der Bäume. Wer sich nicht davon überzeugen kann, wie viel das Haar zur Schönheit beitrage, der sehe einen Kahlkopf an. Derselbe ist der Vorwurf der Verachtung und Spötteren; so sehr auch Synesius, in encomio calvit. die Glaze erhebet. Unter den Strafen, die der Herr über Moab, Jerem. 48, 37. und über die stolze Tochter Zion kommen lassen will, Jes. 3, 17. soll der kahle Kopf nicht die geringste seyn. Es war daher kein Wunder, daß Cäsar, Tiberius, Otho, Domitian, (welchen Juvenalis Sat. IV. 38. den kahlköpfigen Nero, weil er den ersten Nero an Grausamkeit übertraf, nennet,) wegen ihrer Glaze viele Spöttereyen leiden mußten, und daß sich Caracalla ganz lächerlich machte, als er bey der Leiche seines Lieblinges Festus das fremde Haar, womit er seine Glaze verbarg, in das Leichenfeuer warf.

Da nun das Haar ein vorzügliches Stück der Schönheit ist, so machte man ehemals das Haar-Abschneiden und Bescheren zu einer gesetzlichen Strafe und Beschimpfung, welche desto empfindlicher war, je mehr die Person, an welcher sie vollzogen wurde, mit ihrem Haar gepranget hatte, und je verächtlicher sie nach ihrer Einbildung der Verlust desselben machte. In dieser Absicht wurde daher in den Zeiten der Verfolgungen den Christinnen das Haupt beschoren. Diese Art der Beschimpfung wurde unter den griechischen Kaisern im 8ten Jahrhundert im-

(*) Turpe pecus mutilum; turpe est sine gramine campus
Et sine fronde frutex: & sine crine caput.

OVID. de arte am. l. 2. v. 249.

immer gemeiner, und besonders gegen die Bilderverehrer sehr gewöhnlich. Außer andern Verbrechen war sie auch auf den Ehebruch gesetzt, Basilicon l. 60, t. 37, c. 73, verordnet den Staupbesen, das Haar- und Nasen-Abschneiden wider dieses Laster. Die Kupplerinnen, und wer sonst dazu behülflich gewesen, kommen mit der Geißelung, Haarschur und Landesverweisung ab. Damit aber denen an Haar gestraften, dasselbe nicht so bald wieder wüchse, wurde es ihnen bisweilen, unter den Kaisern Basilus und Leo dem Weltweisen, auf dem Kopfe angezündet und abgebrannt. Die Juden flochten die Haarzöpfe der Ehebrecherinn los, und warfen ihr das Haar hin und her, vermittelst des Priesters. Sie wurden ebenfalls vermittelst des Haupthaares gestraft. Auch in Deutschland war das Haarabschneiden eine Strafe. Im Sachsenspiegel steht Besen und Schere, Haut und Haar, und im strasburgischen Rechte, in Schilters Glossar. v. Har, das Scheren und Willen, d. i. Haarabschneiden und Ausstäupen, zusammen. Die letzte Strafe hat man beybehalten; die erste ist lange, und vermuthlich seit der Zeit, da das Tragen falscher Haare gewöhnlicher geworden, unterlassen. Ins besondere waren unzüchtige Weibsbilder dieser Strafe unterworfen. Bey unsern Vorfahren, die so wenig Reizung zur Wollust kannten, war der Ehebruch eine höchst seltene Sache. Erlebte ein Mann das Unglück, daß ihn die Frau krönete, so schnitt er in Gegenwart der Anverwandten, der Ehebrecherinn das Haar ab, und peitschte sie durch das ganze Dorf; und sie fand, wenn sie auch noch so schön, jung und reich gewesen, keinen Mann wieder. Damahls lachte man noch nicht über die Laster; verführen und verführt werden, entschuldigete man noch nicht mit der Mode.

Noch in der Polizeyordnung des Herzogthums Magdeburg, von 1685, Cap. 69, heißt es: daß die Huren an

den Pranger gestellet, und nach Gelegenheit mit Haarabschneiden, Auspaucken und öffentlicher Verweisung oder Staupen, Schlägen gestraft, die Mannspersonen mit Gefängniß oder Geldstrafe willkührlich belegt werden sollen. Unser Geschlecht fordert entweder mehr Zucht von dem weiblichen, oder es glaubt: die Verführung sey von dieser Seite stärker, als von der männlichen; sonst würde es eine Ungerechtigkeit seyn, in dem nämlichen Verbrechen die Weiber härter zu strafen, als die Mannspersonen. Wer weiß, ob nicht das Wort Sure, welche die Dänen Sure, die Angelsachsen Sor, die Allemannen Suor oder Suar nannten, von dem Worte Haar abstamme, und eine solche bedeute, welche ihr Haar verwirrt hat.

Wie stolz konnte nicht eine deutsche Jungfer auf ihren Kranz und Haare seyn! Ihr war es allein erlaubt, darin zu gehen. Diese Tracht war ein öffentliches Zeugniß, daß ihre Ehre unverletzt sey, ob gleich das Zeugniß nicht allemahl mit der Wahrheit überein stimmte, indem die eine oder andere, welche dieses Zeichen der Unschuld auf dem Haupte trug, schon längst von dem verbotenen Baume geschmeckt hatte. Wie hart verfuhr man nicht gegen die, welche die Welt getäuschet, und, ungeachtet sie nicht mehr zum Jungferstande gehören, bis kein Verhehlen mehr gilt, in Haaren gehen! Gegen diese Betrügerinnen war im Holsteinischen verordnet: Wenn ein Mädchen geschwängert wird, und, wie oftmahls geschehen, bis auf die äußerste Zeit der Geburt in Haaren geht, sollen ihr die Haare durch den Büttel abgeschnitten und an den Rast genagelt werden. In Piefland werden der Braut, ehe man sie zu Bette bringt, zum Zeichen des auf sie wartenden Verlustes, die Haare abgeschoren.

Sei es von dem Bescheren des Hauptes, als einer ehemahls üblichen Strafe, st. im 103 und 104 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753, Col. 1515 — 1534.

Außer den jetzt angeführten, gab es noch mehrere Ursachen, warum das Haupt ehemals das Schermesser über sich herfahren lassen mußte, als: das Bescheren der Knechte, welches, nach dem Berichte des Servius, ad Aen. VIII. in dem Tempel der Feronia geschah; das Reinigen des Hauptes durch das Abscheren des Bartes und des Haupthaares, dazu ben den Juden der Hohepriester alle Abend vor dem Sabbathe, und der König alle Tage verbunden war;

das

Das Abschneiden oder Ausraufen der Haare in unglücklichen Begebenheiten, welche Art zu trauern Cicero, in Tusculan. quaestion. für thöricht hält; das Abschneiden der Haare, wegen eines Gelübdes, so man gethan hatte; die Haarschur (Tonsur) der Geistlichen in der griechischen und abendländischen Kirche ic. in deren Erörterung ich mich aber hier nicht einlassen kann.

Alle Morgenländer, (die Mönche von einigen Orden, Dervische und einige Santons in Aegypten ausgenommen,) lassen ihren Kopf mit dem Schermesser abscheren, nur oben lassen sie einen kleinen Zopf stehen.

Das Haarabschneiden ist zuweilen der Gesundheit zuträglich. Man muß den Kalendermachern Recht wiederfahren lassen, wenn sie das Haarabschneiden als eine chirurgische Operation mit in die Kalender setzen. Ich weis zwar nicht, auf welcher verborgenen Weisheit die Wahl der Tage beruhet, an welchen das Haarabschneiden besser, als an andern Tagen, seyn soll; indessen verdienen diese Herren Dank, daß sie ihre Schere im Kalender stehen lassen; denn sie kann uns wenigstens daran erinnern, daß wir uns zuweilen des Haarabschneidens als eines Mittels bedienen können, unsere verlorne Gesundheit wieder zu erhalten. Der vornehmste Nutzen, den man von dem Abschneiden der Haare bemerkt, ist der, daß dadurch eine gewisse Art von Kopfschmerzen gehoben wird, die gemeiner ist, als man wohl denken sollte. Wer einen starken Haarwuchs hat, pflegt gar leicht Kopfschmerzen davon zu bekommen, und wenn die Haare auf dem Kopfe allzu dick stehen, so hindern sie die Ausdünstung, und erregen auf diese Weise Kopfschmerzen. Wenigstens kann in solchen Fällen die geringste Ursache, welche die Kopfschmerzen nur erst hervorbringt, durch diesen zufälligen Umstand gewaltig vermehrt und unterhalten werden. Man wird sich in keinem Falle irren,

wenn man sich bey Kopfschmerzen, es mögen dieselben auch von noch so verschiedenen Ursachen entstanden seyn, die Haare, wenigstens auf dem Wirbel des Kopfes, dicht abschneiden, und den Kopf hernach abbürsten läßt. Die Empfindung, die man bekommt, wenn die Haare abgeschnitten werden, ist mit einem gewissen kleinen Schauer verbunden, welcher das in die Höhe steigende Geblüt ein wenig zurück treibt; und das Abbürsten des Kopfes eröffnet die Schweißlöcher der Haut, und stellt die Ausdünstung wieder her, deren Unterbrechung die Kopfschmerzen am meisten unterhält. Man kann im Umfange des Hauptes rings umher einen Strich Haare stehen lassen, um das Haupt aufzuputzen, welches bey dem Frauenzimmer nothwendig ist; der Wirbel hingegen muß ganz dicht abgeschnitten seyn, den man übrigens durch genugsame Bedeckung vor der Erkältung hinlänglich beschützen kann.

Viele Aeltern thun ihren Kindern damit nicht geringen Schaden, daß sie ihnen die Härchen nicht gern wollen abschneiden lassen. Der ausgeschlagene Kopf läßt sich, wie oben, S. 56, gezeigt habe, mit halber Mühe, ja fast von selbst heilen, wenn man die Haupt-Haare fleißig und dicht hinweg schneidet. Das Ungeziefer verliert hierdurch seinen Aufenthalt, und muß flüchtig werden. Wer weiß aber nicht, wie viel Unglück den Kindern dadurch zuwächst, wenn man sie nicht zeitig genug sowohl von dem Ungeziefer, als dem Ausschlage des Kopfes, befreiet? Wenn man hernach zu ernstlicher Hülfe zu schreiten genöthiget wird, so müssen entweder die Haare doch herunter, oder sie gehen von selbst aus, oder man nimmt seine Zuflucht zu zurücktreibenden Mitteln, welche viel Kinder um das Leben bringen, oder wenigstens Zeitlebens ungesund machen.

In wie fern das Abschneiden der Haare insonderheit im Anfange der Blattern, und denen Personen,
die

die immer mit dem Schnupfen geplaget werden, heilsam sey, werde in den Art. Pocken und Schnupfen zeigen.

Wer es für schön hält, dunkle Haare zu tragen, der kann sich dieselben durch öfteres Abschneiden verschaffen, indem die Haare jederzeit einen Grad dunkler fallen, wenn sie von neuem wachsen. Vielleicht ließen sich hierdurch auch bey Kindern die rothen Haare verhüten.

Der Schweiß des Hauptes feuchtet die Haare an, und die nassen Haare werden von der Luft gar bald erkaltet. Wenn dieses ohne Schaden der Gesundheit abgehen soll, so muß man sie lüften und abtrocknen; und dieses geschieht durch das Kämmen und durch das Reiben mit warmen Tüchern; wovon im Art. Kämme ausführlicher handeln werde.

Das Haar kommt bey der Schönheit des Frauenzimmers vorzüglich in Rechnung. Wenn Pindarus die Helena, die schönste ihres Geschlechtes, wenn er die Grätien nennet, so gibt er beyden den Beynahmen der Schönhärigen; jene ist ihm, Olymp. 3. Καλλιόχομος Ελένα; diese sind ihm, Pyth. 5. ἡύχομαι χάριτες; und eben diesen Beynahmen erhalten die Musen von der lesbischen Sappho, Καλλιόχομαι Μοῦσαι. Horaz konnte daher den Mecenas, 2 Od. 12, sicher fragen: „würdest du wohl das Haar deiner Lycinnien gegen die Schätze Persiens, gegen die Reichthümer Phrygiens und Arabiens vertauschen (*)?“ Was muß scheußlicher abgebildet werden, als die Furien und als der Kopf der Medusen; und wie könnte ihre Scheußlich-

Si 3

(*) Num tu, quæ tenuit diues Achaemenes
Aut pinguis Phrygiae Mygdonias opes
Permutare velis crine Lycimniae
Plenas aut Arabum domos?

lichkeit vollkommen seyn, wenn man ihnen die Haare lassen wollte? Nein; Schlangen müssen sich statt derselben um den Kopf schlingen, oder wenn man ihnen das Haar läßt, so muß es doch mit Schlangen durchflochten seyn.

Das Haar an sich, so wie es die Natur wachsen läßt, würde dem Kopfe noch eine schlechte Zierde geben, wenn ihm nicht die Kunst, es zu schmücken, zu Hülfe käme, und ein verworrenes wildes Haar würde nicht viel mehr, als ein kahler Kopf, gefallen. Dieses führt mich auf den Haarpuz und Haarschmuck, insonderheit des weiblichen Geschlechtes. Das Frauenzimmer glaubte nicht schön genug zu seyn, wenn sie nicht die Schönheit des Haares durch so mannigfaltige Arten des Bindens, Flechtens, Beschneidens, Kräuseln, Färbens u. s. w. erhoben. Die den Schönen angebohrne Neigung zu gefallen, ihre vielen müßigen Stunden, und die Freude, welche sie sich daraus machen, wenn sie sich von den übrigen ihres Geschlechtes in der Tracht unterscheiden können, sind allezeit fruchtbare Erfinderinnen unzähliger Veränderungen der Tracht und der Auszierung des Haupthaares gewesen. Diese Eitelkeit ist vielleicht so alt, als das weibliche Geschlecht. Im Paradiese steht Eva noch mit langem herabhängenden Haar, und dem Apfel in der Hand, unter dem unglückseligen Baume. Vermuthlich hat sie am folgenden Tage es schon zusammen gebunden, und mit einer Haube bedeckt; vermuthlich hat sie ihren Töchtern die erste Flechte, aber schwerlich von 10 oder 20 Strängen, gemacht, und ihre Enkelinnen schon angefangen mehr zu künsteln.

Der Herr eiferte schon im alten Testament gegen diese Eitelkeit; und im neuen haben die Apostel und ehrwürdigen Väter der ersten Kirche, aber vielen vergebens gepredigt, daß sie nicht sowohl ihren Körper, als ihre Seele, mit der Reinigkeit der Sitten und der Tugend ausschmücken, und daß sie ihre Eitelkeit, ihre Weltliebe und ihre unreine Neigungen nicht so sehr durch

durch Schminke, durch prächtige Kleider und Ausschmückung des Hauptes, verrathen sollten.

Das Frauenzimmer ist, zu allen Zeiten und in allen Ländern, was die Neigung zu gefallen und es andern zuvor zu thun, betrifft, sich immer gleich gewesen. Die Römerinnen pükten sich eben so gern, als die Griechinnen. Das gelbe Haar behauptete den Vorzug vor dem schwarzen. Diejenigen, welche das Unglück hatten, daß ihr Haar von Natur nicht gelb war, mußten es gelb färben. Nur die Augenbraunen mußten nicht gelb, sondern entweder von Natur oder Kunst schwarz seyn. Als das liederliche Geschmeiß in Rom, welches seine Reizungen zu Markte trug, gelb zu seiner Haarfarbe wählte, so trugen die Damen, sich von jenen zu unterscheiden, schwarzes Haar. Diejenige, deren Haar grau ward, färbte es, und die, denen es gar zu dünn ward, oder gar ausfiel, ersetzten den Mangel durch falsches Haar. Von dem Frisiren, Kräuseln, Zieren mit Gold und Perlen, Salben und Pudern der Haare, siehe Th. XV, S. 144, fgg.

Die gewöhnliche Tracht des männlichen Geschlechtes in Deutschland war, das Haar in Knoten geschlagen; die Frauen brachten es in einen Wulst, und bedeckten es mit einer Haube; die Jungfern ließen es über die Schultern herab hangen, oder brachten es auf der Scheitel in ein Nest. Die Frau durfte sich nicht ohne Haube, welche im salischen Geseze, Tit. 70, Obbo genannt wird, sehen lassen; diese ist das Zeichen der Herrschaft des Mannes, unter welche sie sich durch ihre Verheurathung begeben hat. Die Jungfern allein durften in bloßen Haaren gehen.

Das deutsche Frauenzimmer war in Erfindung neuer Haupttrachten eben so sinnreich, als ihre Schwestern in andern Ländern. Sie haben schon in alten Zeiten immer neue Moden erdacht, sie erdenken sie noch täglich, und werden bis an das Ende der Welt

neue erdenken. Ich müßte einen ganzen Band anfüllen, wenn ich alle die unzählige Moden und alle Nahmen des weiblichen Hauptschmuckes erzählen und beschreiben wollte. Ich verweise deshalb auf das alljährlich zu Göttingen und zu Gotha herauskommende Taschenbuch zum Nutzen und Vergnügen; auf den Beytrag zum Puztische des Frauenzimmers, Trf. M. 1778, und auf die von meinem Hrn. Verleger im vorigen (1779) Jahre gelieferten pariser Coeffüren. Siehe auch den Art. Kopf-Putz.

In Benin, in Afrika, lassen die Männer ihr Haar wachsen, wie es von Natur ist; nur legen sie es an zwey oder drey Orten in Locken, um eine große Koralle daran zu hängen. Der Weibsbilder ihr Haar aber wird sehr künstlich in große und kleine Locken aufgewickelt, und oben am Wirbel wie ein umgekehrter Hahnenkamm getheilt, wodurch die kleinen Locken genau in Ordnung liegen bleiben. Manche theilen ihr Haar in 20 und mehr Locken, nachdem es dick oder dünn ist; andere salben es mit Palmöhl, dadurch verändert sich ihre schwarze Farbe nach und nach in eine grüne oder gelbe, die sie sehr gern haben.

Die Wilden in Nordamerika streuen Flaumfedern von Schwänen oder andern Vögeln auf ihre geschmierte Haare, und fügen noch Federn von allerhand Farben und Büschel von Haaren von verschiedenen Thieren in einer sehr seltsamen Vertheilung hinzu. Ihre Haare sind bald in die Höhe gerichtet, bald ganz glatt, und nehmen tausenderley Gestalten an. Die Weiber schmieren ihr Haar oft, und bedienen sich, um solches zu pudern, eines Baumrindenpulvers, zuweilen auch einer Art von rothen Farbe. Sie wickeln es in eine Schlangenhaut, in Gestalt der Haarzöpfe, die ihnen bis auf den Gürtel herab hängen.

Die Grönländer tragen ihre Haare kurz, von der Scheitel auf allen Seiten herab hängend; an der Stirn aber sind sie abgeschnitten, und wohl bis an die Scheitel abgeschoren, damit sie ihnen bey der Arbeit nicht hinderlich fallen. Bey den Weibern würde es eine Schande seyn, die Haare abzuschneiden, welches sie nur in der Trauer thun, oder wenn sie nicht heurathen wollen. Sie binden dieselben zwey Mahl über dem Kopfe zusammen, so daß über der Scheitel ein langer breiter Zopf, und

und darüber noch ein kleiner steht. Diese werden mit einem schönen Bande abgebunden, welches zuweilen mit Glasperlen geschmückt ist.

Zu Cadix pflegen die dortigen Frauenzimmer Johanniswürmer mit Fäden in ihre Haare zu befestigen, deren Schein des Nachts eine angenehme Wirkung thut, weil man dort um Mitternacht spazieren zu gehen pflegt.

Im J. 1650 hatten in England die Damen sowohl, als die Herren, den Einfall, die Haare über die Stirn zu streichen, daß sie die Augenbrauen berührten, welches auch bey uns Mode zu werden angefangen hat.

Die Bewohner der maldivischen Inseln, um Asien, beyderley Geschlechts haben schwarze Haare, und halten diese Farbe für etwas schönes. Sie kommt nicht sowohl von der Natur, als von der Gewohnheit her, den Kindern die Köpfe alle acht Tage zu bescheren, doch mit dem Unterschiede, daß sie den Mädchen bis in das Alter von acht oder neun Jahren einen Schopf über der Stirn stehen lassen, die Knaben hingegen werden ganz glatt beschoren. Nach dieser Zeit ist es keiner Mannsperson erlaubt, lange Haare zu tragen, außer Adeligen und Militärpersonen. Hingegen sind sie ein Schmuck aller Weibspersonen, so bald sie die Kindheit zurück gelegt haben. Sie wenden viele Mühe und Unkosten darauf, ihre Haare wohlriechend zu machen, und binden sie auf dem Rücken zusammen. Sie nehmen falsche Haare mit darunter, damit die Zöpfe desto ansehnlicher und schöner lassen. Das Band, womit beyde zusammen gehalten werden, ist eine Art Ringes von Gold oder Silber, auch zuweilen mit Perlen und Edelsteinen geziert. Sie nehmen wohlriechende Blumen mit dazu, und es wird alles auf das artigste eingerichtet. Das falsche Haar kommt meistens aus Cochin, Calcut und von der ganzen malabarischen Küste, wo die Mannspersonen lange Haare tragen, sie aber abschneiden und verkaufen können.

Um den Caucasus, (das Gebirge, welches den Raum zwischen dem schwarzen Meer und der kaspischen See, einnimmt,) findet man rothe Haare für das Frauenzimmer so schönend, daß man sie mit Pomade roth färbet.

Um den Uebelstand zu verbergen, den eine von Natur schlechte oder andere verhaßte Farbe der Haare verursacht, können die Haare sowohl schwarz als blond gefärbet werden. Blonde Haare erhält man auf fol-

gende Art. Man nimmt weiße Seife, 3 Loth; arabisch Gummi, 1 Loth, und Begebreitwasser, 16 Loth, vermischt dieses alles zusammen, und wäscht damit die Haare Morgens und Abends. Damit die Nässe dem Kopfe nicht schade, kann man jedesmahl eine Viertel-Stunde nach dem Waschen, florentinisch Weichenwurzel-Pulver in die Haare streuen. Nach 6 bis 8 Wochen werden die Haare eine sehr angenehme blonde Farbe annehmen.

Graue oder rothe Haare pflegt man auf folgende Art braun oder dunkelschwarz zu färben. Das Haar wird, nachdem es vollkommen gereinigt worden, mit einer, mit Wasser verdünnten, Silbersolution angefeuchtet. Die Solution muß mit dem Silber völlig gesättiget seyn, damit in derselben nicht mehr Saures zurück bleibe, als nöthig ist, das Metall aufgelöst zu erhalten; und außer dem Verdünnen mit Wasser, ist auch die Vermischung von etwas rectificirten Weingeist nützlich, um das Saure desto unschädlicher zu machen. Zum Diluiren der Solution muß man sich destillirten oder reinen Regen-Wassers bedienen, weil die gemeinen Quellwasser dieselbe allemahl milchicht machen, und einen Theil des aufgelöseten Silbers niederschlagen.

Oder, man nimmt: gestoßene grüne Schalen von wälschen Nüssen, 4 Loth; gestoßene Galläpfel, 1 Loth; Weidenbaumkohlen, 2 Loth; Küchensalz, 1 Loth; gestoßene trockne Pomeranzenschalen, 2 Loth. Dieses alles wird so lange mit einer Kanne Wasser gekocht, bis eine dicke Salbe daraus wird, womit die Haare Morgens und Abends eingeschmiert, und ebenfalls, nach einer Viertelstunde mit fein gepulverter florentin. Weichenwurzel bestreuet werden.

Man hat auch die Lauge von Blättern und Wurzeln der Haselwurz (Afarum) vorgeschlagen, um sich, durch

durch das Waschen mit dieser Lauge, schwarze Haare zu verschaffen.

Das Kämmen mit einem bleiernen Kämme befördert das Schwarzwerden der Haare nicht wenig, besonders wenn man zu gleicher Zeit unter die gewöhnliche Pomade zum Haar-*Accommodiren* etwas gute *Storax-Essenz* mischet.

Die armenianischen Frauenspersonen in Astrachan pflegen die Haupthaare und Augenbraunen schwarz zu färben. Sie nehmen in dieser Absicht Galläpfel, die auf Armenisch *Maasu* genannt werden, stoßen solche zu Pulver, legen dieses auf eine eiserne Platte, lassen noch eine andere eiserne Platte im Feuer glühend werden, und brennen mit derselben das zerstoßene Pulver, bis es ein Oehl von sich gibt. Sie gießen hierauf noch etwas Wasser zu, und reiben das Pulver auf eben derselben Platte mit einem gewissen Erz, welches die Armenianer und andere Morgenländer *Kasseg* nennen, bis davon eine schwarze *Linctur* entsteht. Sie benetzen mit derselben, mittelst eines Pinsels oder etwas Baumwolle, die Augenbraunen; und wenn sie die Haare auf dem Kopfe färben, binden sie solche mit einem Tuche in die Höhe, mit der Vorsicht, daß sie die Haut am Halse und im Gesichte nicht berühren. Die Schwärze aber hält nicht länger, als höchstens 3 oder 4 Wochen, Stand. Das Erz ist kein natürliches, sondern ein künstlich zusammen gesetztes, welches auf folgende Art bereitet wird. Man nimmt ganz dünn geschlagene Kupferplatten, zerschneidet sie in kleine Stücke, bestreicht sie auf beyden Seiten mit Schwefel, und wirft sie alsdenn in einen Topf. Man beschmiert diesen mit Lehm, und setzt ihn in einen Ofen, worin er so lange bleibt, bis er glühend wird.

S. G. Emelins Reise durch Rußland, Th. 2, St. Petersb. 1774, gr. 4. S. 156.

Das Haar-Ausfallen, Gr. und Lat. *Alopecia*, *Ophiasis*, *Pilorum defluuium*, Fr. *Pelade*, nach einer niedrigen Figur auch die *Suchtsucht* genannt, ist ein Zufall, welcher sich nicht nur bey Kindern, sondern auch bey Erwachsenen, einfindet. Es lassen sich eigentlich drey Hauptursachen denken, die den Haaren und ihrem

Wachstume hinderlich sind: 1. Entkräftung nach starken Krankheiten, oder vor Alter. 2. Eine gewisse Schärfe, wodurch die lymphatischen und ölichten Feuchtigkeiten unter der Haut in Verderbniß gerathen; 3. Eine besondere Trockenheit des Kopfes und der Fett-Kügelchen, in welchen die Haare Wurzel fassen.

Wenn nach heftigen Krankheiten, als: in Blattern, heftigen Kopfschmerzen, nach hitzigen Fiebern, nach Zufällen im Kindebette, die Haare ausgehen, so ist alsdenn das Haarabschneiden nicht nöthig, das Haarbrennen aber desto schädlicher; der Kopf muß, um die Ausdünstung zu befördern, täglich etliche Mal ausgekämmet werden. Hiernächst ist der fleißige Gebrauch nährenden und kräftiger Fleischbrühen, stärfender Arzeneien, und alles dessen, was dem Körper neue Säfte und Kräfte, und also auch den Haaren neuen Wachsthum gibt, nöthig. Zugleich ist es sehr zuträglich, daß die Haare früh und Abends mit einer Pomade, die den Haarwuchs befördert, durchrieben werden.

Eine solche Pomade wird auf folgende Art zubereitet. Man nimmt: Dachsfett, 6 Loth; Hühnerfett, 1 Loth; Bärenschmalz, 3 Loth; Hansöhl und Leinöhl, von jedem 2 Loth; Frauenhaar (Flor capillor. veneris), 3 Hände voll; florent. Beilchenwurzel, 2 Loth; Storax, $1\frac{1}{2}$ Loth; weiße Lilienzwiebeln, 2 Loth; dieses alles wird in einem Tiegel bey gelindem Feuer eine Stunde lang gekocht, und hernach das Fett durch ein Tuch gedrückt. Hiervon wird jedes Mal einer Muskatennuß groß genommen, und damit das Haar durchrieben.

Folgende Pomade ist bey Haaren, welche dünn geworden, oder keinen guten Wachsthum gehabt, oder nach Krankheiten ausgefallen sind, mit gutem Nutzen gebraucht worden. Man nimmt Wallnußblätter, Weinblätter, und Wegerich mit der Wurzel, von jedem



Ein geringes, aber zuverlässiges, Mittel, die Haupthaare wachsend und dick zu machen, ist, daß man dieselben alle Abend mit gutem starken Biere, so naß als man sie vertragen kann, wasche.

Schwächliche, oder doch alt werdende Personen, welche auf eine unmittelbare Art ihre Haare verlieren, thun wohl, wenn sie sich ihrem Schicksale unterwerfen, und ihren Verlust durch den Kauf anderer Haare ersetzen, welche ihnen auch noch die Bequemlichkeit verschaffen, ihre Haare ohne den Kopf frisiren zu lassen. Wie manche schöne Stunde können sie hier den Perrückenstock für ihre Person hinsetzen, und ihn dem ganzen Eigensinne des Friseurs gleichgültig überlassen!

Wenn das Haar-Ausgehen von einer Schärfe der lymphatischen Säfte und von einer Verderbniß des unter der Haut liegenden Fettes herrührt: so gibt sich diese Ursache entweder allein durch eine unreine und ausgefahrene Haut, oder zugleich mit durch einen ausgeschlagenen Kopf, zu erkennen. Unter diesen Umständen ist eine blutreinigende Cur unumgänglich nöthig, und zwar 6 bis 8 Wochen lang; während welcher Zeit am Kopfe nichts anders vorzunehmen ist, als daß die Haare bey unterlassenem Aufbrennen öfters ausgebürstet und durchkämnet werden müssen. Diese blutreinigende Cur besteht in der Vermeidung aller saurer, scharfer, gesalzner, gewürzter und unverdaulicher Speisen, in erweichenden Bädern von Flußwasser, venetianischer Seife und Malvenblättern, und in einem Holztranke, welcher auf folgende Art zubereitet wird.

Man nimmt: große Klettenwurzel, 2 Loth; weiße Pimpinellwurzel, 1 Loth; China- und Süßholz-Wurzel, von jeder 2 Loth; geraspeltet Franzosenholz, 3 Loth; Scabiosen-Kraut, 3 Hände voll; Feuchelsamen, 2 Loth; ungarisches rohes Sießglas, 1½ Loth. Dieses alles wird klein geschnitten und gestoßen, und davon der vierte Theil mit 3 Quart Wasser bey gelindem Feuer so lange gekocht, bis der dritte Theil Wasser

ser eingekocht ist. Man gießt alsdenn, wenn der Trank kalt geworden ist, das Dünne durch ein Tuch, welches den Tag über kalt getrunken wird.

Nach Verlauf dieser Zeit kann eine von den oben beschriebenen Pomaden fleißig gebraucht werden.

Oft ist eine bloße Trockenheit des Kopfes an dem Ausgehen der Haare Schuld. Ein Umstand, der entweder natürlich, oder durch starkes Aufbrennen der Haare verursacht worden ist. Hierbey ist ein besonderes Verfahren nöthig. Vor allen Dingen sind gesalzne und geräucherte, wie auch alle saure Speisen gänzlich zu meiden. Ferner ist eine Cur von Selter Wasser mit Ziegen- oder Kuh-Milch vermischt, und alles das von Speise und Trank, was den ganzen Körper überhaupt anfeuchtet, nöthig. Wenn die Haare in gutem Wachsthum erhalten werden sollen, so muß die Haarpomade zum Accommodiren alle 4 Wochen frisch verfertiget werden. Die beste Pomade zum Accommodiren wird also zubereitet: Man nimmt gelb Wachs 1 Loth, weiß Wachs 2 Loth, und frischen gereinigten Schöpstalg 7 Loth, schmelzt dieses alles in einem Tiegel, und schäumt das oben auf Schwimmende fleißig ab; hernach wird der Tiegel vom Feuer gerückt, und unter die Masse, wenn sie etwas kalt zu werden anfängt, ein Quent Ol. de cedro gemischt.

Ben Kindern, welche den bösen Grind haben, ist das Haar-Ausfallen etwas gemeines, weil die scharfe eiterige Materie die Wurzeln der Haare bis auf den Grund oder auf den Hirnschädel verderbet, ja diesen wohl gar anfriszt und carios macht. In solchem Falle kommen selten andere Haare wieder zum Vorschein.

Einige haben das Haar-Ausfallen einer gewissen Art Würmer Schuld gegeben, welche die Haare mit ihrer Wurzel ausfräßen, und haben solche durch Vergrößerungsgläser zeigen wollen; allein, es ist diese
Mein-

Meinung in dem vorigen Jahrhundert, da man alle Krankheiten den Würmern zuschrieb, aufgekomen, und beruhet auf ungewissen Gründen. Zwar kann man die Haare nicht gänzlich von Würmern frey sprechen, indem sie auch von einer eigenen Art, welche man Haarmilben nennt, angefochten werden, und zumahl leicht an Kinder und junge Leute kommen; diese Würmchen aber greifen nicht die Wurzeln, sondern die Spitzen der Haare an, und zerspalten oder zerfressen sie dergestalt, als ob sie versengt wären. Hierwider ist das beste Mittel, wenn man die Haare fleißig an ihren Spitzen abschneidet, und sie hernach mit einer bittern Feuchtigkeit, von Galle oder gekochten Bermuth und Aloe, benezet, wie denn auch Pomade und Fettigkeiten solche Würmer ebenfalls tilgen und die Haare geschmeidig erhalten.

Wiewohl nun, wo die Haare durch den Erbgrind einmahl verdorben und ausgefallen sind, wenig Hoffnung, daß andere wachsen sollten, mehr übrig bleibt: so ist doch nicht undienlich, solche Mittel zu gebrauchen, welche die noch übrigen Drüsen erhalten und stärken, und die daraus noch zu hoffenden Haare desto geschwinder hervor locken. Hierzu nun empfiehlt sich unter andern das Ziegelstein- oder auch das Weinstein-Dehl, wie auch das Decoct von Pappelkraut und Grindwurzel.

Da es sich auch oft zuträgt, daß Haare an Theilen des Körpers häufig hervor kommen, wo keine seyn sollten, oder dieselben einen Uebelstand verursachen: so habe ich noch diejenigen Mittel, welche die Haare an solchen Orten wegbringen, (Psilothra, Depilatoria,) anzuzeigen. Der gewöhnlichste Fall ist, wenn die Haare zu häufig und zu sehr auf der Stirn und in das Gesicht wachsen. Damit die Haut des Gesichtes, die dem allzu sehr bewachsenen Orte nahe ist, bey dem
Ge.

Gebrauche solcher Mittel gesichert bleibe, kann man Geseppflaster, ganz dünn auf feines Handschuhleder gestrichen, auf die Haut oder Stirn legen, und dadurch die Communication des aufzulegenden Mittels mit andern Theilen hindern.

Unter die gewissten und besten Mittel, die Haare auszurotten, gehören folgende zwey. Man nehme: Operment, und ungelöschten Kalk, von jedem 2 Loth; Silberschaum, 1 Loth; und koche dieses alles so lange in $\frac{1}{2}$ Pfund Wasser, bis von einer hinein getauchten Schreibfeder die Fahne abgeht. Mit diesem Mengsel wird der mit Haaren stark bewachsene Theil gestrichen, und jedesmahl sogleich darauf mit Liliensalbe gesalbet. Oder: man nehme das Eyweiß von drey Eiern, 6 Loth gestoßenen ungelöschten Kalk, 2 Loth gestoßenes Operment, und scharfe Lauge, so viel als nöthig ist, um daraus bey gelindem Feuer eine Salbe zu machen. Hiermit salbet man den Theil, wo die Haare ausfallen sollen, und wäscht nach einer Viertelstunde die Salbe mit laulichem Wasser, oder warmer Milch, ab, oder bestreicht den Theil nachher mit Rosensalbe. Man hat auf diese Art nur drey Tage zu verfahren nöthig.

Oder, man nimmt Operment, ungelöschten Kalk, und Sienruß, von jedem 2 Loth, macht alles zu Pulver, thut es in ein irdenes Geschirr, gießt starken Essig in hinlänglicher Quantität dazu, und läßt es über dem Feuer so lange sieden, bis, wenn man eine Feder von einem Huhn oder einer Gans hinein steckt, solche abgehe. Alsdann läßt man es kalt werden, schmiert damit den Ort, wo man die Haare weg haben will, und wäscht ihn hernach, wenn die Haare ausgefallen sind, (wie alsbald geschehen wird,) mit kaltem Wasser ab. Man muß es aber vorher an einem nicht gefährlichen Orte, z. E. auf der Hand, probieren; und wenn es gar zu scharf ist, thut man noch etwas Essig hinzu.

Vermittelt eines Pflasters die Haare wegzubringen, nimmt man Geigenharz (Colophonium), läßt es am Feuer vergehen, macht ein Pflaster davon, und legt es auf den Ort,

wo Haare wachsen, 1 oder 2 Stunden lang, und nimmt alsdenn das Pflaster ab, so zieht es die Haare mit aus; darnach wäscht man das Gesicht mit einem nassen Tuche, und legt das Pflaster wieder über.

Um das leichte und unmerkliche Milchhaar wegzubringen, welches zuweilen die Haut des schönen Geschlechtes bedeckt, und bey zunehmenden Jahren, wenn man nicht Vorsicht gebraucht, zu einem kleinen dichten Gebüsche ausarten kann, eilte der Gott der Confection in die Werkstätte der Glasmacher, wie ehemahls der Sohn der Venus in die Schmiede des Vulkan, und ließ gewisse Glasflaschen, die man gemeiniglich Rasierflaschen zu nennen pflegt, blasen. Ihr Glas kann, seiner außerordentlichen Feinheit wegen, mit der Schere geschnitten werden, und diese abgeschnittene Stückchen vertreten heut zu Tage die Stelle einer schneidenden Sichel, vor welche die auf der Haut-Oberfläche der Schönen sich zeigenden Milchhaare fallen, und auf diese Weise weggenommen werden. Vielleicht ertödtet und vertilgt wohl gar dieses feine Glas, gleichsam durch das Reiben, das Milchhaar in der Wurzel, welches unter der scharfen Klinge des Schermessers nur desto geschwinder und stärker herauf wachsen würde.

Die Türken, und andere orientalische Völker, nennen ihr Mittel, welches sie äußerlich auf diejenigen Orte bringen, wo sich Haare befinden, und welche sie dadurch wegbeißen und glatt haben wollen, Lusma oder Kusma, und man sagt, es werde aus Operment, ungelöschtem Kalk und starker Lauge mit Spieglöhl bereitet.

Was den Gebrauch der Menschenhaare betrifft, so werden dieselben, bekannter Maßen, nicht nur zu den Perrücken, Haartouren &c. angewendet, sondern es wird auch daraus allerhand gewirkte und geschlungene Arbeit gemacht, worauf sich insonderheit das Frauenzimmer befließiget, wenn selbiges aus ih-

ren

ren Haaren mit untergeflochtenem Golde, Silber und Seide, zierliche Arm- und Kniebänder, ganze Ueberzüge zu Büchern oder anderm Gebrauche flicht, auch ganze Muffsäße und geflochtene Hauptzierrathen daraus verfertiget.

Salina, einer der berühmtesten Wundärzte zu Paris, hat vor einiger Zeit eine sonderbare Bemerkung gemacht, die einen Beweis abgibt, wie vorsichtig man mit den von Menschenhaaren geflochtenen Halsbändern, Armbändern, Uhr- und Stockbändern, als welche einen großen Theil des heutigen Modepuzes ausmachen, im Gebrauche seyn muß, wenn man die Person nicht kennt, aus deren Haaren sie verfertigt sind. Er wurde zu einem jungen Frauenzimmer gerufen, welches einen Ring von eiternden Knötchen um den Hals bekommen hatte. Nachdem er lange der Ursache dieses außerordentlichen Zufalles vergebens nachgespührt hatte, entdeckte er endlich, daß sie von einem neumodischen Halsbande von Haaren herrührten, welches diese Dame seit einer Woche getragen hatte. Die meisten Galanteriewaaren dieser Art, die aus Frankreich kommen, werden aus den Haaren der zu Bicêtre, im Hôtel-de-Dieu, und in andern Hospitälern Gestorbenen, worunter gemeinlich auch viele venerische und ausfällige Kranke sich befinden, verfertigt; und da man oft unterläßt, die Haare auf die gehörige Art zu reinigen, so entstehen hernach solche traurige Folgen daraus.

Der Herausgeber des münchener Intelligenzblattes setzt bey dieser Nachricht hinzu: Ob man auch die falschen Locken, Zöpfe u. s. w. verdammen wollte? und ob man wohl einen von seinem härenen Uhrbande angesteckten Stutzer von Sünden frey sprechen könne? Eine kritische Frage! die man billig mit Nein beantwortet. Das Anstecken vom inficirtem Haare des Bandes kann noch geschehen seyn, wenn der Stutzer gleich nicht frey ist, theils von der moralischen Sünde, sich die Säfte zur augenblicklichen Ansteckung verdorben und disponirt zu

haben; theils von der politischen Sünde, ausländischen verdächtigen Modequark, statt der soliden einländischen, dauerhaften seidenen, gewirkten und gestickten, oder auch feinen ledernen Uhrbänder, zu tragen. Eben das gilt von den falschen Haaren in den Wülsten und Zöpfen unserer frisirten Damen- und Herren-Köpfe. Ekle und sittsames Frauenzimmer trägt gewiß großes Bedenken, sich ihr feines, volles und gesundes Haar durch einen beschmierten Tanst von fremden Haaren zu besudeln, die mehrmahl von Kranken und Todten, oft wohl gar von Grind- und Laus-Köpfen abgeschnitten und zusammen gebracht sind. Denn wer leistet ihnen die Bürgschaft für die Reinigkeit und Unschädlichkeit solcher haarigen Galanterie-Packetchen? Besser sind noch die von Wolle und Pferdehaaren ausgestopften Wülste und Würstchen, mit Leinwand überzogen u. s. w. aber allemahl der Gesundheit des Kopfes nicht vortheilhaft.

10 St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1780, S. 76.

Von der Zubereitung derjenigen Haare, die zu den Perrücken verbraucht werden sollen, werde im Art. Perrücke handeln.

In der Provinz Che-kyang, in China, bedient man sich bey dem Reißbau, außer den Schweinborsten, auch der Menschenhaare, welche, ihrer Meinung nach, dem Lande Stärke geben, und den Wachsthum des Kornes befördern. Daher heben die Barbier das abgeschnittene Haar auf, und verhandeln es, das Pfund um $\frac{1}{2}$ Pfennig, an Leute, die es in Säcken wegschaffen. Man sieht auch oft Barken damit beladen.

Der Haarhandel ist, sowohl was den Handel mit Menschenhaaren, als auch den mit Viehhaaren, betrifft, von ungemeiner Wichtigkeit, und kann man das Geld, was für Haare jährlich ausgegeben wird, auf Millionen rechnen. Insonderheit ist der Handel mit dem Menschenhaare in Europa, vornehmlich in Frankreich, sehr beträchtlich, seitdem die Mode es fast zu einer durchgängigen Nothwendigkeit gemacht hat,
daß

daß die Menschen Perrücken tragen müssen. Bey uns in Deutschland ist zwar dieser Handel mit Menschen-Haaren mehrentheils nur in der Juden Händen, die auf allen Flecken und Dörfern herum laufen, und den Bauer-Mägdchen oder Weibern die Haare gemeiniglich um ein geringes Geld abschwaßen, und hernach im Kleinen wieder verkaufen; in andern Ländern aber, insonderheit in Holland, treiben auch andere Kaufleute diesen Handel mit gutem Profit, theils im Ganzen oder im Großen, theils im Kleinen. Und in Frankreich haben alle Barbier, Bader und Perrückenmacher die Erlaubniß, mit Haaren zu handeln.

Die Art, wie dieser Handel, sonderlich im Großen getrieben wird, besteht hauptsächlich in Folgendem. In allen denen Ländern, in welchen die Haare gesammelt werden, vornehmlich in der Normandie, in Flandern und in Holland, haben diejenigen, die mit Haaren im Ganzen handeln, gewisse Haarsammler, welche auf die Dörfer gehen, von da sie 6, 8 bis 10 Pfund Haare auf einmahl bringen. Wenn nun die Grossierer deren eine ziemliche Menge beisammen haben, versenden oder verkaufen sie dieselben in Parteyen zu 50, 60 bis 100 Pfund, von allerley Farbe und Güte, damit die guten die schlechten mit verkaufen helfen, wie man denn oft in 100 Pfund Haaren kaum 20 Pfund, die gut sind, findet. Bey den Kaufleuten hingegen, die im Kleinen mit Haaren handeln, beruhet alles darauf, daß sie die Güte und Eigenschaft der Haare, welche die Grossierer ihnen schicken, wohl kennen, und den Preis einer jeden Gattung ins besondere so gut bestimmen, daß sie bey dem Verkaufe der ganzen Partey bestehen können.

Die besten Haare kommen aus Brabant, Flandern, Holland, Deutschland und den nördlichen Ländern. Vor Zeiten war nur das brabantische Haar, und insonderheit dasjenige, welches man von den Kö-

pfen der dortigen großen Theils blondes Haar führenden Nonnen abgeschnitten hatte, vorzüglich beliebt; allein heutiges Tages ist dieses Vorurtheil verschwunden. In England fallen zwar eben so gute Haare, als in vorgedachten Ländern; allein, da es verbothen ist, sie auszuführen, und da überdies die Engländer, als mehrentheils wohl bemittelte Leute, nicht leicht zugeben, daß ihre Weiber und Kinder ihre Haare zum Verkauf sich abschneiden lassen dürfen, so bleibt das wenige, was daselbst an Menschenhaaren fällt, im Lande, und ist nicht einmahl zureichend, sondern die Engländer müssen zu ihrem Bedarf noch aus Brabant, Flandern und Holland Haare kommen lassen. In Frankreich liefern nur die Normandie, und einige andere am meisten gegen Norden gelegene Provinzen, gutes Haar, welches daselbst Cheveux du pais (Land-Haar) genannt wird. Die Haare hingegen, welche in den südlichen Provinzen Frankreichs gesammelt werden, sind untauglich; wie man denn überhaupt aus der Erfahrung weiß, daß die Haare aus den warmen Ländern nichts taugen, daher man auch aus Italien, Spanien und Portugal keine kommen läßt. Aus Deutschland und den nördlichen Ländern aber hohlen die Holländer sehr viel Haare ab, die alsdenn weiter nach Frankreich und in andere Länder versendet werden.

Man sieht bey dem Haarhandel hauptsächlich auf die Farbe, Länge, Stärke und Schwäche, imgleichen auf die Krause der Haare. Was 1) die Farbe der Haare betrifft, so wird das aschgraue oder blonde Haar für das beste gehalten, und ist daher auch das theuerste, vornehmlich wenn es lang ist, und an den Spitzen nicht in das Gelbe fällt. Auf dieses folgt das ganz graue Haar, von dem die Erfahrung gelehrt hat, daß es allemahl gut ist. Nächst diesem kommt das pechschwarze Haar am meisten in Betrachtung, weil dergleichen Haar, sonderlich in den nördlichen Ländern, sehr

sehr sparsam zu finden ist. Das schlechteste unter allen ist das licht- und dunkelbraune, halb graue, fahle und verschossene, oder auch sonst couleurte Haar, welches daher auch nicht viel kostet. Daß das gebleichte Haar bey weitem nicht so gut sey, als das von Natur blonde, bedarf keines Erinnerns. Ja, in Frankreich ist sowohl das Haarbleichen, als der Handel mit gebleichtem Haare, durch verschiedene Verordnungen verbothen worden. Wie das Haarbleichen angestellt wird, werde im Art. Perrücke beschreiben. Bey den pechschwarz glänzenden Haaren geht vornehmlich viel Betrug vor, indem solche durch Kunst ganz schwarz gefärbet werden; welcher Betrug sich nicht eher äußert, als bis sie verarbeitet sind und getragen werden, da sie in der Lust und von dem Wetter ganz fahl und schwarzgelb werden. 2) Die Länge des Menschenhaares muß zwischen 24 bis 25 Zoll seyn. Je kürzer es ist, desto weniger gilt es; je länger es aber ist, desto besser und höher ist es im Preise. Ein gutes Menschenhaar muß 3) fein völlig, d. i. weder zu grob oder zu stark, noch auch zu schwach oder zu fein seyn. Denn wenn es zu grob oder zu stark ist, so nimmt es die Krause, die man ihm geben will, nicht recht an, und fällt mehr kleinfräus, als lockig; sonst aber wird allemahl das starke Haar dem schwachen vorgezogen; und eben dieses ist die Ursache, warum man das brabantische Haar so hoch schätzt, weil es vor andern derb und fest anzugreifen ist. 4) Das natürlich fräuse Haar ist sehr rar, und, insonderheit wenn es schön und gleich von Farbe ist, weit theurer als das glatte und durch Kunst gefräuselte Haar. Das todte Haar erkennt man hauptsächlich daran, wenn es sich nicht wohl will fräuseln lassen.

Was den Preis der Menschenhaare betrifft, so läßt sich überhaupt nichts gewisses bestimmen. Es gibt Haare, von denen das Pfund kaum 1 Rthlr. ko-

stet; dahingegen es auch Haare gibt, von denen das Loth auf 5 Rthlr. und höher zu stehen kommt, dergleichen z. B. das aschenfarbige ist.

P. J. Marpergers Beschreibung des Haar- und Feder-Handels, Lpz. 1717, 8.

II. Haar der Thiere. Die Körper der meisten vierfüßigen Thiere sind in ihrer äußerlichen Oberfläche mit Haaren bedeckt, woben sich aber ein sehr merklicher Unterschied äußert. Die meisten sind überall am ganzen Körper mit Haaren versehen, einige hingegen haben doch hier und da einzelne von Haaren entblößte Theile. Man muß hierbey auch die Näthe (Sutura) bemerken, welche das Fell dieser haarigen Thiere gleichsam zu theilen scheinen. Bisweilen sind die Haare am Halse und auf dem Rücken außerordentlich lang, welches man alsdenn die Mähne (Juba) nennt; wie diese denn überhaupt nicht bey allen Thieren einerley Länge haben. Hierher gehört die Wolle (Lana), welche eigentlich dem Schaf- und Widdergeschlechte eigen ist, und in der That nichts anders, als ein kurzes, wahres und krauses Haar vorstellt. Es kann so gar die Wolle nicht einmahl als ein wesentliches Kennzeichen dieses Thiergeschlechtes angegeben werden, weil sie öfters durch ein verändertes Klima in ordentliches Haar ausartet. Eben so haben auch die Hausthiere gemeiniglich ein weicheres und biegsameres Haar; bey den wilden Thieren hingegen ist solches weit starrer und steifer. Die Schweine sind mit starken, geraden und biegsamen Borsten (Seta) besetzt, welche härter als die Haare und Wolle anderer Thiere sind. Sie theilen sich am Ende in verschiedene Spitzen, deren zuweilen 7 bis 8, und noch mehrere, sind, und welche 6 bis 8 Lin. in der Länge haben. Wenn man die Borsten bey diesen Spitzen fasset, so kann man sie von einem Ende bis zum andern von einander spalten. Die stark.

stärksten und längsten Borsten machen eine Art einer Mähne, welche von der Spitze des Kopfes, längst über den Hals bis auf das Kreuz geht. Die Borsten sind theils von ganz weißer, theils von schmutzig weißer, gelblicher, fahler, brauner und schwarzer Farbe. Das ganze äußere Netz oder die Beschaffenheit eines Rehbockshaares besteht, wenn man es durch ein Vergrößerungsglas betrachtet, aus regelmäßig geflochtenen Sechsecken, welche von der Wurzel an, bis in die äußerste Spitze des Haares, hinaus laufen, deren jedes mit sehr feinen Saftgefäßen durchflochten ist. An den feinen Haaren der Insecten hat man, durch die Vergrößerung vermittelst des Glases, längst durch kleine spizige und ästige Hervorragungen wahrgenommen. Es gibt auch Thiere, bey welchen die Stacheln (Aculeus) die Stelle der Haare vertreten müssen, z. E. bey dem Igel, dem Stachelschweine, u. a. m. Es stecken dieselben zwar auch, eben so wie die Haare, in der Haut und dem Fette, sie sind aber dichter und fester als jene, haben beynahe ein hornichtes Wesen, und endigen sich vorn in einen spizigen Stachel. Die Vögel sind an statt der Haare äußerlich mit über einander liegenden hornartigen Federn (Penna) bedeckt, welche tief in der Haut in abwechselnden Reihen stecken, und immer einige weichere Flaumfedern (Pluma) zwischen sich haben; s. Th. XII, S. 367, fgg. Endlich gibt es Thiere, welchen die Natur, an statt der Haare, äußerlich zum Ueberzuge und zur Bedeckung ihres Körpers, kleine, durchsichtige, runde, flache und hornartige Blättchen oder Schuppen (Squama) gegeben hat, dergleichen man an den mehresten Fischen, auch an einigen Schlangen und Eidechsen wahrnimmt, und welche dieselben, eben so wie andere Thiere, vor äußerliche Ungemächlichkeiten, aber auch vor unmittelbare Berührung des Wassers, schützt. Man könnte hierher auch wohl noch den schuppigen Harnisch rechnen,

womit die Panzerthiere äußerlich versehen sind, ungeachtet bey denselben in den Zwischenräumen der Panzerschuppen, auch am Halse und andern Theilen ihres Körpers auch noch hin und wieder Haare anzutreffen sind.

Warum einige vierfüßige Thiere gegen den Sommer und Winter ihr Haar verändern, s. Th. XV, S. 269.

Das Haar der vierfüßigen Thiere erhält, nach Verschiedenheit der Thiere, von denen es genommen ist, seine verschiedene Benennungen, als: Roß- oder Pferde-Haar, Rinds- oder Ochsen- und Kuh-Haar, Hirsch- und Reh-Haar, das so genannte Kamel-Haar, das seinen wahren Namen behaltende Geiß- oder Ziegen-Haar, Bockshaar, Biberhaar, Kassinchenhaar, Hasenhaar, Hundehaar, von deren Gebrauche und dem damit getriebenen Handel, bey der Beschreibung jedes Thieres Erwähnung geschieht.

Das Viehhaar, wenn es von den Gärbern bey Warmmachung der Thierhäute ausgerauft, abgeschabt oder abgestoßen ist, wird Kaufhaar, Fr. Ploc, genannt. Denjenigen, welcher die Haare der Menschen und Thiere zu einer Waare, besonders zum Behuf der Perrückenmacher, zubereitet, oder der die Pferde-Ochsen- und Kuh-Haare kochen läßt, um sie kraus zu machen, wie sie die Tapezierer, Matrasenmacher, Sattler &c. zu ihrer Arbeit gebrauchen, nennt man einen Haarbereiter, Fr. Crinier.

Alle Haare lassen sich mit Seide wenig, mit Leinen etwas besser, und mit Wolle am besten vermischen und verarbeiten. Doch da sie stärker als alle Härchen dieser Materien sind, so fressen sie das zärtere mit der Zeit hinweg. Wenn hiernächst die härenen Zeuge einmahl brechen, so lassen sie sich nicht leicht ausbessern.

III. Haar der Pflanzen. Auch die Pflanzen haben Haare, und es sind wenig Theile derselben, an welchen solche vielleicht niemahls erscheinen. Stängel und Blätter zeigen solche am öftersten; die Blume, das Blumenblatt sowohl als der Kelch und die Frucht nebst dem Samen, haben dergleichen auch zuweilen. Die Wurzel hingegen, vielleicht weil diese mit Erde bedeckt ist, und die freye Luft nicht genießt, ist selten oder niemahls mit Haaren besetzt; man müßte denn die zarten feinen Fäserchen der Wurzel selbst dafür annehmen wollen, welche aber besser Haarwurzeln genannt werden. Merkwürdig ist es, daß die männlichen Befruchtungs- Werkzeuge, welche bey den meisten Thieren mit Haaren oder auf eine andere Art bedeckt sind, in den Blumen frey und nackt stehen, wenigstens sehr selten von Haaren umgeben sind. Die Staubfäden und Griffel, auch der Fruchtkern, zeigen dergleichen öfters. Ob aber jemahls ein Staubbeutel damit besetzt wahrgenommen worden, ist zweifelhaft. Es scheint auch der Absicht dieses Theiles entgegen zu seyn, und durch die Haare würde die Ausstreuung des befruchtenden Pulvers erschweret, ja ganz verhindert werden; da hingegen zuweilen, obgleich bey wenigen, der Staubweg haarig erscheint, auch so beschaffen seyn, und solcher dadurch den Blumenstaub desto besser auffangen und bewahren kann.

Die Haare bey den Pflanzen zeigen mancherley Verschiedenheit. Sie sind zuweilen hart und weich, zuweilen stärker und härter; sie sind lang und kurz, und manchemahl mehr durch das Gefühl, als Gesicht, wahrzunehmen. Sie sind häufiger und weniger, dick oder locker angebracht; daher man zwar dieses alles haarig (*Pubescentia*) nennt, jedoch das eigentlich Haarige (*Pilosum*) von dem Filzigen oder Wolligen (*Tomentosum*) billig unterscheidet, und beides mit den Stacheln und andern festern, auf der Oberfläche der Pflanz-

Pflanzen befindlichen, Körperchen nicht verwechseln muß. Verschiedene, im Lateinischen vom Hrn. Ritter Linné angebrachte Benennungen, z. E. *hirtum*, *hirsutum*, *villosum*, *pilosum*, *sericeum*, *lanatum*, *barbatum*, lassen sich nicht füglich unterscheiden. Alles haarige Wesen, zumahl wenn solches dicker ist, und gleichsam einen wolligen Ueberzug ausmacht, dient den Theilen der Pflanze zur Beschützung; wider die Wärme, oder Kälte, könnte vielleicht zweifelhaft scheinen. Linné will das erste behaupten, und aus einigen Beyspielen beweisen, daß die große Hitze und auch der schädliche Einfluß des Windes dadurch abgehalten würde. Es sind aber nicht allein viele, in den wärmsten Gegenden wachsende Pflanzen glatt und fahl, wie die mehresten fetten Gewächse, die Fackeldistel, Euphorbien, Ficoiden u. d. gl. sondern man findet auch in kältern Gegenden mehrere, welche mit Haaren besetzt, oder gar mit einem wolligen Ueberzuge bedeckt sind. Fast alle, die an dem Ufer des Meeres wachsen, und wo meisten Theils kalte Winde herrschen, sind von der Art; daher man wohl zugeben muß, daß die Haare überhaupt und besonders, wenn solche dicht stehen und unter einander verwickelt sind, und ein besonderes Gewebe ausmachen, die Pflanzen mehr gegen die Kälte, als gegen die Wärme, beschützen. Doch ist dieser Nutzen gleichsam nur zufällig. Es haben die Haare gewiß noch einen andern und weit beträchtlichern Nutzen, welcher auf das Leben und Wachsthum der Pflanze selbst abzielt. Die Versuche, welche Bonnet mit den Blättern angestellt hat, (s. Th. V, S. 569, fgg.) können uns hiervon belehren. Aus diesen erhellet, wie durch die untere Fläche der Blätter die Feuchtigkeiten mehr und leichter eingezogen werden, als durch die obere Fläche der nämlichen Blätter. Da nun die Blätter an der untern Fläche gemeiniglich mehr Haare haben, als an der obern: so kann man

man mit vieler Wahrscheinlichkeit schließen, daß die Haare aus Gefäßen bestehen, und solche zu Einsaugung der Feuchtigkeiten, des Regens, vornehmlich des Thaues, bestimmt seyn. Doch läßt sich dieses nicht von allen Haaren behaupten. Man findet dergleichen an Pflanzen, wie z. E. bey dem weißem Diptam, der jährigen Martinia, welche an ihrem ganzen Umfange, auch nur zuweilen auf ihrer Spitze, mit Feuchtigkeiten und glänzenden Kügelchen besetzt sind. Diese kommen nicht aus der Luft, und setzen sich nicht von außen an die Haare, sondern diese Feuchtigkeiten sind vielmehr durch die Haare ausgeschwitzt, und durch die Gefäße derselben von innen auswärts geführt worden; daß also beydes statt findet, und die Haare sowohl aus einsaugenden als ausdünstenden Gefäßen bestehen müssen, mithin zur Bewegung und Erhaltung einer gehörigen Menge der Feuchtigkeiten in den Pflanzen vieles beitragen.

Die Haare einzeln betrachtet, stehen gemeiniglich auf kleinen Körperchen, welche man mit den Wurzeln der thierischen Haare, oder auch mit Drüsen vergleichen könnte, und wodurch die Absonderung der Säfte vermehret wird.

Die verschiedene Gestalt der Haare bey den Pflanzen, hat Guettard durch das Vergrößerungsglas genau untersucht, und bey vielen Familien und den Arten eines Geschlechtes übereinstimmend gefunden. So sollen sie z. E. bey den Pflanzen, welche Schmetterlingsblumen tragen, walzenförmig, an den pappelartigen kegelförmig, am Löwenmaule und Frauenflachse oben breiter, als unten seyn, und an dem Brombeer-Strauche sich mit feinen krummen Spitzen endigen. An den Pflanzen mit Lippenblumen findet man Haare mit Gelenken. Die Wolle der Königsferze besteht aus großen Knoten, von welchen sehr dünne Haare aus-

ausgehen, so die Gestalt eines Sprengwedels haben. Die an dem Mäuseöhrchen sehen wie Federn aus.

Da diese Theilchen klein und schwer zu unterscheiden sind, kann man in Ansehung der Geschlechter und ihrer Bestimmung auf dieselben wohl nicht füglich Achtung geben, ob gleich Guettard dafür hält, daß die Arten von einem Geschlechte auch hierin überein kommen, und man bey Bestimmung der Geschlechter auch hierauf sehen sollte. Ueber dies verändern sich auch die Haare, wo nicht an der Gestalt, doch an der Menge und Größe. Manche Pflanzen sind in der Jugend mit dicht stehenden Haaren besetzt, welche bey dem fernern Wachsthum entweder gänzlich oder zum Theil verschwinden. Der Geburtsort verursacht auch zuweilen dergleichen Veränderung. Wenn Pflanzen aus sumpfigen und feuchten Erdreiche in ein trocknes versetzt werden, verlieren sie viel von ihrem haarigen Wesen, werden auch wohl ganz glatt. Eben so verhält es sich mit den am Meerstrande wachsenden Pflanzen. Wenn wir solche bey uns in Töpfen halten, und diese im Winter in das Glashaus setzen, behalten sie ihren filzigen weißen Lieberzug; wenn sie aber, Sommer und Winter über, im freyen Lande stehen, werden sie solchen nach und nach absetzen, und endlich eine grüne Oberfläche erhalten. Indessen kann man doch billig bey Bestimmung der Arten hierauf Acht haben, und die haarigen, wolligen und filzigen von den glatten unterscheiden, zumahl, wenn man keine andere und gewissere Unterscheidung angeben kann.

Von den Haaren haben auch andere Theile, welche in Ansehung der Zartheit und Feinheit mit den Haaren einige Aehnlichkeit haben, einen Beynahmen erhalten. Haarpflanzen, *Plantae capillares*, Fr. *Plantes capillaires*, nennt man die Farnkräuter, weil selbige gemeiniglich zarte Blattstiele haben. Haar-Kronen, L. *Coronula*, Pappus, Fr. *Aigrette*, sind

Vor.

Borsten oder Haare, womit die Samen auf der Spitze besetzt sind; siehe Samen. Haarwurzeln, Haargefäße u. d. gl. lassen sich leicht bestimmen. Daher haben auch verschiedene Pflanzen von den Haaren ihren Namen erhalten.

Haar, (Biber-) siehe Th. IV, S. 413.

— — (Bocks-) siehe unter Ziege.

— — (Castor-) siehe Th. IV, S. 413.

— — (Seder-) siehe oben, S. 486.

— — (Glachs-) siehe oben, S. 489.

— — (Frauen-) Adiantum; s. Th. I, S. 411.

— — (Süll-) siehe Bourre, Th. VI, S. 285.

— — (Gauch-) siehe oben, S. 486.

— — (Geiß-) siehe unter Ziege.

— — (glattes) siehe oben, S. 495.

— — (Gold-) siehe Th. XIX, S. 527, fgg.

— — (Grund-) siehe oben, S. 479.

— — (Hasen-) siehe in H.

— — (Haupt-) siehe oben, S. 485.

— — (Hirsch-) siehe in H.

— — (Hunde-) siehe in H.

— — (Jungfern-) siehe in J.

— — (Kamel-) siehe in K.

— — (Kaninchen-) siehe in K.

— — (Krauses) siehe oben, S. 495.

— — (Kuh-) siehe unter Rindvieh.

— — (Menschen-) siehe oben, S. 482, fgg.

— — (Milch-) siehe oben, S. 486.

— — (naturelles) siehe oben, S. 495.

— — (Ochsen-) siehe unter Rindvieh.

— — (Pferde-) siehe in P.

— — (Pflanzen-) siehe oben, S. 523.

— — (Rauf-) siehe oben, S. 522.

— — (Reh-) siehe in R.

— — (Rinds-) siehe in R.

— — (Roß-) siehe unter Pferd.

Haar, (Staub=) siehe oben, S. 486.

— — (Ziegen=) siehe in Z.

Haar=Abschneiden, siehe oben, S. 496.

Haar=Alaun, gediegener Alaun, in Gestalt zarter Haare; Federalaun; siehe Th. I, S. 471.

Haar=Ausfallen, Haar=Ausgehen; siehe oben, S. 507, f.

Haar-Ball, Haarballen, HaarKugel, Gr. und Lat. Aegagropila, Ballen oder kleine Kugeln von zusammen gebackenen Haaren, welche zuweilen in den Mägen und Eingeweiden der Elendthiere (s. Th. X. S. 713), Gemsen (s. Th. XVII, S. 301, f.), Hirsche, Pferde, des Rindviehes, der Schafe, Widder ic. gefunden werden. Sie entstehen, indem sich diese Thiere, zu der Zeit, wenn sie einer vollkommenen Ruhe genießen, hier und da belecken, und die abgehenden Haare mit verschlucken, welche, da sie nicht verdauet werden können, in große runde Ballen zusammen laufen, und daselbst liegen bleiben. Diese Ballen werden mit der Zeit von einer braunen, ziemlich derben Schale umgeben, welche nichts anders, als ein verhärteter gallichter Schleim, zu seyn scheint, der durch das Kochen und Reiben nach und nach hart und glänzend wird. Zuweilen finden sich in den Thieren, sonderlich in den Kälbern, außer diesen Ballen, auch noch Haarklumpen, in Gestalt eines Muffes, welche an beyden Enden, wie auch durch und durch offen sind.

Die Thiere, bey denen sich dergleichen Haarbälle finden, insonderheit das Rindvieh, pflegen gemeinlich abzunehmen, und endlich gar umzufallen. Denn, es ist leicht zu begreifen, daß diese Bälle, zumahl wenn sie sehr groß sind, die Verdauung, und folglich auch die Lust zum Fressen, verhindern, da denn Vermagerung und Auszehrung des Viehes von selbst folgen, der Umlauf des Geblütes mehr und mehr gehemmet wird, und das Vieh unvermuthet stirbt. Ich zweifle, ob
man

man sie, wie von Lam lehrt, durch den Spießglas-Schwefel auflösen oder ausführen kann.

Es ist allemahl ein gutes Zeichen der Gesundheit, wenn sich der Dohs oft selbst leckt; es ist ein Zeichen, daß er munter und muthig ist. Denn, wenn sie krank, schläfrig und träge werden, versäumen sie sich gänzlich, und ihre Haut wird rauh, aus Mangel dieser kleinen Sorge, die sie in Ordnung hält. Nichts desto weniger kann dieses Lecken oft auch eine Krankheit seyn. Sie werden zuweilen so lange lecken, bis sie nicht mehr fressen können, weil sie sehr viel von den Haaren, die sie abgeleckt haben, verschlingen. In solchem Falle muß man den Dohsen zuweilen mit einem starken Tranke von Weinmuth waschen, welches einen Geschmack hat, der ihm zuwider ist; und wenn er diese Bitterkeit auf der Haut findet, wird er das Lecken unterlassen; eben so, wie die Kinder durch das Reiben der Brüste mit Aloe abgewöhnet werden. Einige bedecken in dieser Absicht das Thier mit seinem eigenen Mist; allein, dieses ist ein unflätiger Handgriff. Weil das Lecken allezeit der Keilichkeit wegen geschieht, so wird der Dohs von Tage zu Tage müder werden, sich davon zu reinigen, oder sich gänzlich vernachlässigen, welches eben so schlimm seyn wird. Ich bin ein großer Freund der leichten und wohlfeilen Mittel der gemeinen Landleute, aber sie sind nicht allezeit die rechten.

Insonderheit sind die Haarballen öfters eine Ursache des häufigen Sterbens der Lämmer. Wenn im Frühlunge, besonders im ungestümen, die Schafmütter nicht auf das sorgfältigste gewartet werden, und bald nach der Lammzeit nicht genug Milch haben, so saugen die Jungen nicht nur an das leere Euter, sondern aus Hunger und Dummheit überall am Hinterleibe, oder, wie es die Schäfer nennen, an den Schinken, wodurch sie Wolle, und mit dem allermindesten Theile derselben den sichersten Tod in den Leib bekommen.

Fleming (Philos. Transact. Vol. XLIX, P. I. S. 254) hat dergleichen Haare häufig in den Magen der theils ungebohrnen, theils erst neugebohrnen Kälber, die solglich noch niemals gesogen haben, gefunden, und macht daraus den Schluß, daß die wässerige Feuchtigkeit des Schafhäutchens (Liquor amnii) ein Nahrungsmittel der Frucht sey, durch deren Mund er in den Magen und in die andern Eingeweide dringt.

ihm kommen zugleich die von der Haut des in dieser Feuchtigkeit schwimmenden Thieres in den Magen. Flem y n g hat dergleichen Haare häufig in dem ersten Kothe (Meconium) der neugebohrnen Kälber gefunden; zu einem Beweise, daß sie in Mutterleibe schon in den Mastdarm aus dem Magen gekommen sind. Vor ihm hatten diese Erfahrung schon Gl a d e und Sw a m m e r d a m gemacht, und H a l l e r macht sie völlig gewiß. F l e m y n g glaubt, daß solche Haare sich auch in dem Magen anderer Embryonen und neugebohrner Thiere finden, deren Haare von der Haut, während der Zeit, da das Thier noch in der gedachten wässerigen Feuchtigkeit liegt, abgehen. Und solche Art Thiere sind die Schafe. Wenn daher ganz junge und neugebohrne Lämmer dergleichen Haare im Magen gehabt, so ist immer die Frage: ob sie diese erst nach der Geburt beym Saugen eingeschluckt, oder schon vor der Geburt im Magen gehabt haben. Sind die Lämmer aber schon etliche Tage alt, und haben gesogen: so ist es eher wahrscheinlich, daß sie die Haare der Mutter eingeschlungen haben. Und doch dürften diese bey dem Ueberflusse der Milch nicht eben tödtlich werden.

Haar = Band, ein schmahles und langes, seidenes oder zwirnenes Band, womit sich das Frauenzimmer die Haare zusammen binden, und wenn sie abgetheilt sind, dieselben in jeden Zopf mit einflechten läßt.

Haar = Beere, an einigen Orten ein Nahme der Brombeeren und Himbeeren, weil sie mit einigen Haaren versehen sind.

Haar = Bereiter, siehe oben, S. 522.

Haar = Besen, siehe Th. VII, S. 409.

Haar = Beutel, ein Beutel, worin die Mannspersonen das hintere Haupthaar tragen; in einigen oberdeutschen Gegenden ein Haarsack; Fr. Bourse aux cheveux. Sie werden gemeiniglich aus schwarzen seidenen Taffet gemacht. Man hat auch dergleichen aus Pferdehaaren.

Die Verfertigung pferdehärener Haarbeutel, ist ein Nahrungsgeschäft für einzelne kleine Haushaltungen, besonders auf dem Lande.

Aus 1 $\frac{1}{2}$ Pferdehaaren werden 8 Stück Haarbeutel gemacht, woran eine Person 4 Tage arbeitet.

Das Pferdehaar kostet höchstens . . . 1 Thl.

Jeder Haarbeutel kann für 8 Gr. verkauft werden, mithin 8 Stück für . . . 2 Thl. 16 Gr.

Bleibt also in 4 Tagen Profit 1 Thl. 16 Gr.

Einen Haarbeutel haben, oder sich einen Haarbeutel trinken, einen Rausch; als eine Anspielung auf einen gewissen Major bey der allirten Armee, im vorletzten Kriege, der den Trunk liebte, und alsdenn gemeiniglich in einem Haarbeutel, an statt des Zopfes, vor dem commandirenden General erschien.

Haarbeutel = Perrücke, siehe unter Perrücke.

Haar = Binde, ein breites Haarband, die Haupthaare damit zurück zu binden.

Haar = Birke, siehe Th. V, S. 331.

Haar = Bleichen, siehe oben, S. 519.

Haar = Blume, bey den neuern Schriftstellern des Pflanzenreiches, der Name einer Gattung ostindischer Pflanzen mit halb getrennten Geschlechtern und verwachsenen Staubbeuteln, deren Blumenkrone rings um mit steifen Haaren oder Borsten eingefasst ist; *Trichosanthes* Linn. Linne hat 5 Arten, *Trichosanthes anguina*, *neruifolia*, *cucumeria*, *amara* und *punctata*.

Haar = Boden. Von einer Person, welche ein gutes und starkes Haupthaar hat, sagt man im g. L. im Scherze, sie habe einen guten Saarboden.

Haar = Braten, bey einigen Jägern, der Biemer von einem wilden Schweine.

Haar = Bürste, Kopfbürste; siehe Th. VII, S. 410.

Haar = Decke, Fr. Hair, Haire, ist ein gewisses Gewebe, oder grober ungekloppter oder ungekreuster Zeug, der von Pferdehaaren gemacht wird, die bisweilen mit Ochsen- oder Kuh- imgleichen Hirsch- Reh- und andern schlechten, von den Gerbern mit Kalk gebeißten und abgeschabten, Thierhaaren vermengt werden.

Es werden nämlich diese Haare, nachdem sie mit Wasser rein gewaschen, und wieder getrocknet sind, erstlich auf eben die Art, wie die Wolle, woraus die Tücher gemacht werden, kardetschet oder gekrämpelt, alsdenn an einem Rade stark gesponnen, hernach das Gesponnene gezwirnt, oder doppelt genommen, hierauf ferner gezwirnt, und endlich auf eben die Art, wie andere ungekämperte Zeuge, auf einem Stuhle mit zwey Schämeln gewirkt oder verarbeitet.

Man hat von diesem Zeuge zweyerley Gattungen, von denen die erste aus lauter groben Haaren gemacht, die andere aber aus etwas feinern Haaren, entweder allein, oder mit Berg von Hanf vermischt, gewirkt werden; daher die letztere Art etwas dichter und feiner ist. Beyde Arten werden 40 und mehr Ellen lang, und 1 bis 4 Ellen breit, gewebet. Sie dienen zum Einballen und Einpacken kostbarer Waaren, die man vor dem Regen bewahren will; desgleichen, im Winter die Fußböden in den Zimmern damit zu belegen; ferner zu Pferddecken und zu Schiffdecken; nicht weniger in den Brauhäusern, das Malz darauf zu dörren; und endlich auch in Feuersgefahr, indem die Erfahrung gelehret hat, daß dergleichen wohl eingeknete Haardecken, wenn sie über ein Hausdach ausgebreitet, und stark mit Wasser begossen worden, die von dem nächst brennenden Hause ausfahrenden Flammen abgehalten haben. Der letztern feinern Sorte aber bedienen sich auch bey den Katholiken einige andächtige Ordens- und andere Personen, und machen daraus Unterziehfleider auf die bloße Haut, um durch deren Schärfe den Leib zu kasteien. Ein solches Kleid heißt im Lat. Cilicium.

Sie werden in den Seestädten, sonderlich in Hamburg und Lübeck, desgleichen in Island, theils von eigenen Meistern, theils in den Zuchthäusern, häufig verfertiget und starker Handel damit getrieben; auch
in

in auswärtige Länder, insonderheit nach Frankreich und Spanien, versendet.

Haar-Draht, siehe Haar-Wulst.

Haar-Druse, ein Stück eines aus sehr zarten Ecksäulen zusammen gesetzten Flußspathes; krySTALLINISCHES Flußspath; siehe unter Spath.

Haar-Eisen, Streicheisen; siehe Schabe-Eisen der Lohgärber.

Haar-Erz, ein haarförmiges, d. i. in dünnen, dem Haare ähnlichen, Fäden wachsendes Erz, besonders ein solches Bleuerz, welches zu Harzigerode gebrochen wird.

Haar-Färben, siehe oben, S. 505, fgg.

Haar-Farbe. 1. Die kastanienbraune Farbe, welche bey den Haupthaaren der Menschen am häufigsten angetroffen wird. Daher haarfarben, oder haarfarbig, kastanienbraun.

2. Eine Farbe, Haare damit zu färben.

Haar-Feder, die haarartigen Federn der jungen Vögel, ehe sie Federn zum Fliegen bekommen.

Haar-Flechte, zusammen geflochtene Haare.

Haar-Gras, Elymus L.; siehe Sand-Gras.

Haar-Hammer, siehe Haaren 2.

Haar-Handel, siehe oben, S. 516, fgg.

Haar-Haube, siehe unter Haube.

Haar-Holz, siehe Traubenkirsche, im Art. Kirsche.

Haar-Kamm, siehe Kamm.

Haar-Klauber, im gem. Leben, eine verächtliche Benennung eines Perrückenmachers, Nieders. Haar-Klöver, von flauben, Nieders. klöven, spalten. Zuweilen auch eines Grillenfängers.

Haar-Klein, so klein wie ein Haar; noch mehr figurlich, genau, mit allen auch den kleinsten Umständen. Sie hat alles haar klein wieder erfahren. Einem alles haar klein erzählen.

Haar = Kopf, ein ehemaliger Kopfsuß des andern Geschlechtes, da es entweder seine eigene Haare auf verschiedene Art aufziehen, und mit Bändern ausschmücken ließ, oder sich, statt deren, eines Aufsatzes von fremden Haaren bediente.

Haar = Kraut, ein Name verschiedener Pflanzen mit haarigen Blättern und haarförmigen Ranken; siehe Frauen = Haar, Th. XIV, S. 798, f.

Haar = Krone, siehe oben, S. 526.

Haar = Kugel, siehe Haar = Ball.

Haar = Kupfer, siehe unter Kupfer.

Haar = Locke, eine Locke von Haaren, d. i. mehrere zusammen zirkelförmig gekrümmte Haare; L. Cincinni; Fr. Pourtilons de cheveux, oder Toupeux; eine Locke, Nieders. Krulle. Siehe auch Locke.

Von ringförmig gekräuselten Locken, oder Buskeln; siehe Th. XV, S. 143.

Von falschen Locken, welche zwischen die eigenen Haare oder Perrücken an verschiedene Orte auf dem Kopfe des Frauenzimmers gesteckt werden, siehe Th. XV, S. 148.

Haar = Mann, ein Mann der mit Haaren handelt, ein Haarhändler.

Bei den Tuchmachern wird das gewalkte, aber noch nicht geschorne Tuch, ein Haarman genannt. Daher den Haarman scheren, wenn die Rauher oder Bereiter dem aus der Walke gekommenen Tuche 2 oder 4 Striche mit weichen Karden, und einen Schnitt mit einer Schere, die nicht sehr scharf ist, geben, damit solchergestalt das sträubige Haar, welches die Walke aus dem Tuche getrieben hat, abgeschnitten werde.

Haar = Mantel, eigentlich ein Nachtmantel des andern Geschlechtes, dessen es sich bedient, wenn es sich das Haupthaar in Ordnung bringen läßt, Fr. Peignoir.

Ehedem führte diese Benennung ein oben um den Hals zusammen gefalteter oder auch geschobener langer Kragen des Frauenzimmers, welcher bis über den halben Leib herunter hing, von einem sehr weiten Umfange, der entweder durchaus von geflöppelten oder genähten Spitzen, oder mit ange缝ten Spitzen, oder auch schlecht von Rattun, Messeltuch, Terleton, Kammettuch u. d. gl. gemacht war. Das Frauenzimmer bediente sich dessen insonderheit zur Sommerszeit bey heißem Wetter; und weil er ihnen vornehmlich, wenn sie aus dem Bette aufgestanden, oder da sie nicht mehr völlig angekleidet waren, eine große Bequemlichkeit zumege brachte, so nannte man denselben auch einen Nachtmantel.

Haar = Messer, siehe Messer der Sammetweber.

Haar = Milbe, eine Art Milben oder kleiner Würmer, welche die Haare zerfrisst, und zu den Acaris des Linne gehört; der Haarwurm. Siehe oben, S. 512.

Haar = Mos, Polytrichum Linn.; siehe Widerton.

Haar = Münze, siehe Perrücke.

Haar = Nadel. 1. Eine zwengabelige Nadel, oder vielmehr ein in Gestalt zweyer Spitzen zusammen gebogener Draht, die Haupthaare und Haarlocken damit zu befestigen; eine Gabelnadel; siehe Th. XV, S. 143, f.

2. Starke und lange Nadeln mit rund gedrehten Köpfen, welche bey dem ehemahligen Kopfspuße des andern Geschlechtes häufig gebraucht wurden.

3. Eine, an Gestalt einer Reihnadel ähnliche, aber weit längere und breite Nadel von Stahl, Elfenbein, Messing, Silber oder anderer Materie, vermittelst welcher das andere Geschlecht die in Zöpfen geflochtenen Haare zu einem Neste bildet und befestiget; die Nestelnadel; L. Discerniculum, Fr. Aiguille de tête.

Von der Gefahr, worin sich Frauenzimmer, welche einen mit metallnem Draht aufgesteiften hohen Hauptschmuck tragen, und Haarnadeln in ihre Haare stecken, zur Zeit eines Gewitters befinden, s. im Art. Kopf-Putz.

Haar-Nest, (das) oder die Haar-Nestel, aufgeflochtene und in einem Kreise gewickelte Haupthaare; im Braunschw. Puns, Punz. Siehe Nestel.

Haar-Pastete, siehe unter Perrücke.

Haar-Pflanze, siehe oben, S. 526.

Haar-Pinsel, siehe Pinsel.

Haar-Pomade, siehe oben, S. 508.

Haar-Puder, Puder, die Haupthaare damit zu bestreuen; ohne Zweifel zum Unterschiede von gestoßnem Gewürze, welches ehemals, wenigstens in einigen Gegenden gleichfalls Puder genannt wurde; siehe dieses Wort.

Haar-Puff, Haarpüsse, nennt das Frauenzimmer diejenigen abgetheilten, über die Stirn hoch hinauf gezogenen, und über gewisse dazu besonders gefertigte Wülste oder Haardrahte geschlagenen und angesteckten Haare, worauf der Haubendraht gesetzt wird.

Haar-Putz, siehe oben, S. 502, fgg.

Haar-Qualle, *Medusa capillata* Linn. siehe unter Qualle.

Haar-Reiber, bey den Kartenmachern; s. Th. XIV, S. 478.

Haar-Röhre, Haarröhrchen, L. *Tubi* oder *Tubuli c. pillares*, Fr. *Tuyaux capillaires*, zarte, subtile Röhrchen, welche kaum so weit sind, als ein Haar dick ist; sie mögen nun durch Kunst zu physikalischen Versuchen gefertigt werden, oder in der Natur befindlich seyn. Von der letztern Art sind die Haarröhrchen in den Pflanzen und Gewächsen.

Die durch Kunst gefertigten Haarröhren, deren Durchmesser ungefähr so viel, als die Dicke eines Menschen-Haar-



von Haarröbren vorstellen, in denen das Wasser durch die anziehende Kraft zum Steigen genöthiget wird.

Haar = Sack, siehe Haarbeutel.

Haar = Salbe, eine Salbe zu den Haaren oder für die Haare, entweder sie wachsend zu machen, siehe oben, S. 508, oder sie wegzubeißen, siehe oben, S. 513.

Haar = Salz, Halotrichum, eine salzige Substanz in Gestalt weißer sehr dünner Haare, welche in manchen Bergwerken, z. B. in Idria, aus dem Gestein blühet, und von den Bergleuten Saliter genannt wird; ungeachtet sie, nach des Hrn. Scopoli Versuchen, weder ein Bitriol, noch ein Salpeter, sondern ein wahres Mittelsalz ist.

Haar = Sammler, siehe oben, S. 517.

Haar = Schar, an einigen Orten ein Nahme des Bär-Lappes, *Lycopodium Linn.*; s. Kolben = Mos.

Haar = Schedel, ein im Hochdeutschen ungewöhnliches Wort, den Schedel oder Kopf zu bezeichnen, welches Ps. 68, 22. vorkommt.

Haar = Schere, eine Schere, die Haare bey Menschen und Thieren damit zu beschneiden.

Bei den Sammetwebern ist es eine Schere, die Faserknoten auf der haarichten Fläche des Sammetes damit abzuschneiden.

Haar = schlächtig, siehe Herz = schlächtig.

Haar = Schmuck, siehe oben, S. 502, fgg.

Haar = Schnepfe, die kleinste Art Schnepfen, *Scolopax minima Klein.*; siehe unter Schnepfe.

Haar = Schnur, eine Schnur von Haaren, besonders so fern man sie durch die Haut zieht, ein künstliches Geschwür hervor zu bringen; siehe Haar = Seil.

Bei den Perrückenmachern werden die auf seidene Fäden dressirten Haare, woraus die Perrücke zusammen gesetzt wird, Haarschnüre oder Dressen genannt.



man das Stück, an welchem sich der Eiter angefest hat, ab, und zieht solchen aus dem Geschwüre, so oft der Verband davon abgenommen wird, heraus.

Die scheinbare Hoffnung und der wirkliche Nutzen, den man schon vor Alters bey diesem Mittel gefunden, haben den Gebrauch desselben bey Menschen und Vieh allgemein gemacht; weil es aber grausamer ausieht, und schmerzhafter ist, als ein Fontanell, so haben Aerzte und Kranke lieber das gelindeste erwählt, wenn auch gleich die Absicht dabey nur halb erreicht würde. Daher wird dieses Verfahren jetzt mehr bey dem Vieh, als bey Menschen, gebraucht. Einem Thiere ein Haar-Seil legen, stecken, oder setzen; welches, wenn man sich, statt des Haarseiles, eines ledernen Riemens bedient, auch ein Leder legen, oder einen Riemen setzen, genannt wird.

Zu einem Haarseil für größere Thiere, als: Pferde und Rindvieh nimmt man von den längsten Haaren eines Pferdeschweifes, etwann einen starken Finger dick, und 3 Stückchen eben so langen Bindfaden, bindet diese beyde Stücke mit einem Ende an ein in der Mitte eingekerbtes Hölzchen, und flicht das Haar und den Bindfaden durch einander, wie einen dreysfachen Zopf; Fig. 1093. Für das kleinere Vieh kann man die Schnur etwas dünner, als einen kleinen Finger dick, machen.

Beu Pferden ist der gewöhnlichste Ort zum Haar-Seil legen vor dem Buge zwischen dem Halse und dem Schulterblatte, Fig. 1095*; sonst kann man es aber auch nahe an dem Orte, den man von den sich angehäuften Feuchtigkeiten dadurch entledigen will, anbringen. Man nimmt bey a, Fig. 1095*, ein wenig Haut zwischen die Finger, schneidet mit einem scharfen Messer darein, daß man die Spitze von einem Hirschhorn darein stecken kann. Mit diesem Hirschhorn sticht man in die Wunde hinein, und sucht damit die Haut, nach
b zu,

b zu, von dem darunter liegenden Fleische zu trennen. Alsdenn bläset man mit einem Federkiel in die Wunde, und trennt durch dieses Blasen Haut und Fleisch noch mehr von einander, wodurch man der Materie, welche hierher fließen soll, den Weg erleichtert. Hierauf sticht man mit einer, 1 Elle langen, aber vorn stumpfen, stählernen Nadel, Fig. 1094, von a bis b. Wenn sie bis b gekommen ist, schneidet man mit gedachtem Messer wieder ein Löchelchen in die Haut, zieht die Nadel durch dieses obere Loch heraus, steckt sie wieder in dasselbe nach dem untern zu, thut alsdenn das Haarseil in das Oehr der Nadel, und zieht es mit derselben durch; an das andere Ende des Haarseiles bindet man hernach, wie an das obere, ein Stückchen Holz, damit die Schnur nicht durch die Oeffnungen der Wunde durchschlüpfen könne. Ehe man das Haarseil hinein zieht, muß es zuvor mit rohem Terpenthin, Digestiv-Salbe, oder Balsam des Arcæus, bestrichen werden, und nach dem Einziehen muß man die beyden Löcher wohl verstopfen, daß keine Luft hinein kann. Damit das Thier auch nicht etwann mit den Zähnen die Schnur heraus ziehe, so muß man es in einer solchen Stellung anbinden, daß es nicht mit dem Maule dazu gelangen kann; den Pferden aber kann man auch, in dieser Absicht, einen starken Stock mit dem einen Ende an dem Gurt, mit dem andern aber an der Halfter befestigen, damit sie den Kopf nicht herum bringen können. Durch dieses zwischen dem Fell und Fleische steckende Haar-Seil, und die darauf gestrichenen Arzeneyen, wird nun daselbst ein Geschwür erweckt, zu welchem die verdorbenen Säfte des Körpers ihren Zufluß nehmen, und mit der Materie ausgeführt werden. In dieser Absicht zieht man am vierten Tage, nachdem das Haarseil gesteckt worden, dasselbe in der Wunde hin und her, damit die Materie abfließen kann, und bestreicht es aufs neue mit einer der vorher genannten Arzeneyen; dieses
wie.

wiederhohlet man hernach alle zwey Tage, oder auch täglich, und läßt das Thier sich fleißig bewegen, weil dadurch die Erzeugung und der Abfluß der Materie noch mehr befördert wird. Nach 14 Tagen oder 3 Wochen schneidet man das eine Ende des Haarseiles ab, zieht es aus der Wunde heraus, und läßt alsdenn dieselbe von selbst zuheilen. Während der Cur, außer an den vier ersten Tagen, da man dem Pferde warm zu fassen geben, und es überhaupt warm halten muß, gibt man ihm ordinäres Futter. Ueberhaupt ist diese Operation, wie bereits oben erinnert habe, wie ein Fontanell anzusehen; und was man von diesem für gute Wirkung erfährt, kann man von dem Haarseil auch erwarten. Man kann auch der Gewohnheit einiger Rossärzte folgen, welche bloß einen Einschnitt machen, und entweder gar kein Seil in die Wunde thun, oder solches kaum etliche Tage darin lassen. Denn wenn die Materie nicht recht reif werden, und den Zug hierher fassen kann, so richtet man durch die Operation mehr Schaden, als Nutzen, an, da man doch, wenn man recht damit verfährt, so unvergleichliche Wirkungen, bey allen Schmerzen, kalter wässeriger Geschwulst, in Lähmung und Schwäche der Schenkel, bey Vollblütigkeit und Augenflüssen, im Kopfsweh, bey Krankheiten des Gehirns, bey Verrückung der Schulter 2c. davon siehet.

Bei dem Rindvieh, ist das Haarseil in allen ansteckenden Seuchen, ein sehr sicheres und wirksames Mittel. Man durchsticht die unter dem Halse hängende Haut mit der stählernen Nadel, in deren Oehr eine aus 7 oder 8 Schuhpechdrahten, oder gepichten oder ungezwirnten Fäden bestehende Schnur steckt, zieht diese Schnur täglich 2 oder 3 Mal in dem Einschnitte hin und her, und verfährt übrigens, wie bey den Pferden.

Eben die Absicht, die man bey dem Haarseil = legen, stecken oder setzen, hat, kann man auch durch das

Le-

Leder: legen oder stecken, oder Riemen: setzen, Fr. l'ortie, erhalten, und im Grunde ist auch diese Operation mit der vorigen einerley. Man stellt sie ins besondere bey dem Pferde an; und zwar ist die Gegend an der Brust, oder um den Nabel, eine bequeme Stelle dazu, ungeachtet man auch andere Orte des Körpers dazu wählen kann. Man nimmt die Haut 3 Zoll breit neben dem Nabel, auf derjenigen Seite, wo die Geschwulst oder der Schade, welchen man durch das Lederstecken curiren will, vorhanden ist, zwischen die Finger, durchschneidet sie mit einem scharfen Messer, so breit daß man mit zwey Fingern hinein kann, und löset durch die gemachte Wunde die Haut mit der Spitze von einem Hirschhorn um und um von dem Fleische ab, daß es eine Höhle von ungefähr $\frac{1}{2}$ Schuh im Durchschnitte gebe, oder daß sie wenigstens so weit gehe, daß man mit dem mittlern Finger rings herum fahren könne. Alsdenn nimmt man ein ringförmiges Stück Leder von einem alten Schuh, dessen innere Ründung ungefähr so groß als ein Gulden, das Leder selbst aber von der Breite eines kleinen Fingers ist, umwickelt es rings herum mit Glachs, und bestreicht es mit Terpenthin, Digestivsalbe oder dem Balsame des Arcäus. Nachdem man es hierauf zusammen gefalten, bringt man es durch die Wunde in die Höhlung, breitet es daselbst wieder aus, und stopft noch mehr Glachs oder Berg hinein, welches mit derselben Salbe bestrichen worden. Von dem Glachse läßt man ein wenig hervorragen, um solchen wieder desto leichter heraus ziehen zu können. Nach vier Tagen ziehe man das Berg heraus, dreht das Leder rings in dem Geschwüre herum, und wiederhohlt dieses alle Tage, woben man auch immer etwas von der Salbe auf frischen Glachs gestrichen, an statt des alten, den man heraus nimmt, in das Geschwür hinein bringt. Einige schieben auch, über das Leder her, freyhweise, dau-
meng.

mengdicke Stückchen Speck, und versehen das Leder, bey jedesmahligem Umdrehen, wieder mit frischem Speck. Wenn nun das Leder 14 Tage oder 3 Wochen gesteckt hat, macht man einen kleinen Riß mit dem Messer in die Haut, und zieht es heraus. Die Wunde läßt man hernach von selbst zuheilen. Während Cur kann man ohne Bedenken das Pferd reiten, oder allerhand Geschäfte verrichten lassen. Man kann auch, wenn man es nöthig findet, mehrere Leder zugleich stecken. Robertson versichert, daß er mehr als zwanzig auf ein Mahl mit dem besten Erfolge bey einem Pferde gesteckt habe.

Haar = Sieb, ein aus Pferdehaaren geflochtenes Sieb; zum Unterschiede von einem Drahtsiebe; siehe Sieb.

Auch ein aus Pferdehaaren auf ähnliche Art geflochtenes Gewebe, womit man ehemals die Schöße der Mannskleider auszusteuern pflegte, wird **Haarsieb** oder **Siebtuch**, Fr. étamine de crin, genannt.

Haar = Silber, gediegenes Silber in Gestalt zarter Fäden oder Haare; siehe unter Silber.

Haar = Spieß, siehe Haaren 2.

Haar = Strang, Peucedanum, eine Gattung Doldengewächse, von der ich nur folgende zwei Arten anführe:

1. Gemeiner Haarstrang, Bårdill, Bårfenchel, Bårwurz, Simmeldill, Himmelgalle, Himmelgelb, Rostkummel, Saufenchel, Schwefelwurz, Peucedanum germanicum minus, Peucedanum vulgare Off. & C. B. Cauda porcina; Foeniculum porcinum f. suarium; Pinastellum; Peucedanum officinale, foliis quinquies tripartitis filiformibus linearibus Linn. Fr. Fenouil de porc, Queue de cochon, Engl. Harestrong. Man trifft dieses perennirende Gewächs auf Bergen, in Wäldern, vornehmlich aber auf fetten und etwas feuchten Wiesen, an. Die lange, dicke, mit vielen Borsten und Fasern besetzte Wurzel treibt gestreifte, ästige,

2 bis

2 bis 3 Fuß hohe Stängel. Die Blätterstiele haben einen scheidenförmigen Anfang, womit sie den Stängel umgeben, und verbreiten sich in viele Aeste, welche mehrentheils mit fünfmahl dreyfach getheilten, und endlich mit fadenförmigen, gleichbreiten Blättchen besetzt sind. Die Dolden stehen an den Enden der Aeste, und die Blümchen sind gelb. Auf diese folgt ein dünner, leichter Same, welcher wie der Dillsame, doch etwas länger, ist.

Wo der Haarstrang nicht von selbst wächst, da wird er, um seines Arzeneynutzens willen, aus dem Samen gezogen, oder, in dessen Ermangelung, und zwar am besten, von der Wurzel fortgepflanzt. Der Same wird im Herbst, bald nachdem er reif geworden, auf einen nassen Boden gesäet. Wenn die Pflanzen im folgenden Frühlinge aufgegangen sind, muß man sie sorgfältig gäten, und da, wo sie zu dick stehen, verdünnern, im folgenden Herbst aber ausheben, und dahin, wo sie bleiben sollen, 2 Fuß weit von einander setzen.

Die frische Wurzel ist auswendig schwarz, inwendig gelblich, und gibt, wenn man sie zerschneidet, einen zähen, gelben, wie die Auflösungen des Schwefels riechenden, Saft von sich, zumahl wenn solche im Frühlinge ausgegraben wird. Daher behaupteten die Alten, daß diejenigen, welche das Ausgraben verrichteten, schwindelig und ohnmächtig würden. Man kennt solche in der Arzeneykunst noch nicht genug, und sie wird zu selten gebraucht. Sie besitzt eine starke eröffnende Wirkung, und scheint den Nerven besonders angenehm, und daher als ein krampfstillendes Mittel dienlich zu seyn. Vielleicht hat man aus diesem Grunde dieselbe bey der Mutterbeschwerung, und zur Beförderung der monatlichen und Geburts-Reinigung schon in ältern Zeiten angepriesen. Bey Brustkrankheiten ist sie nicht zu empfehlen, weil das Geblüt davon vielleicht mehr, als nützlich ist, erhitset wird.

Das Vieh achtet dieses Gewächs nicht, und kann dasselbe auch nicht fressen, weil nicht nur die Stiele der Blätter, und der Stängel selbst, sondern auch die dünnen langen Blätter sehr hart, und dem Geschmache nach unangenehm sind, zumahl, wenn sie etwas alt werden. Die Stängel, welche bisweilen die Dicke eines kleinen Fingers erreichen, werden so hart und holzig, daß sie eher zum Verbrennen, als zum Verfüttern, taugen. Man muß daher dieses Gewächs von den Wiesen vertilgen, welches nicht anders geschehen kann, als daß die Wurzeln ausgehackt oder ausgegraben werden.

2. Eckiger Haarstrang, unechte Bärwurzel, Mattensteinbrech, *Seseli pratense*; *Peucedanum Silaus*, foliolis pinnatifidis, laciniis oppositis, involucri uniuersali diphyllo Linn. wächst ebenfalls hin und wieder auf etwas feuchten Wiesen wild. Der Stängel ist eckig, 2 bis 3 Fuß hoch. Die zusammengesetzten, gesiederten Blätter bestehen aus lanzettförmigen, vertieften Blättchen. Die Einwickelung der Hauptdolde ist zweiblätterig. Die gelben Blumen sind auswendig weißlich. Die ganze Pflanze, insonderheit die Wurzel, hat wirksame Bestandtheile, und der Geruch der Wurzel ist weit stärker, als bey der ersten Art. Man kann sie mit der Bärwurzel vergleichen, auch dafür gebrauchen. Sie ist aber fast gar nicht im Gebrauche. Dem melken Viehe soll das Kraut sehr zuträglich seyn.

Haar = Tour, aus dem Franz. Tour, falsche frisirte Seitenhaare, deren man sich in Ermangelung der eigenen zu bedienen pflegt; siehe Th. XV, S. 146.

Haar = Tuch, ein aus Pferdehaaren gewebtes Tuch. In weiterer Bedeutung in den Küchen, ein Stück Beutel-Tuch, gewisse Materialien zu den Speisen dadurch zu treiben; siehe Beutel = Tuch.

Haar = Vitriol, gediegener Vitriol in Gestalt zarter Fäden oder Haare; siehe Vitriol.

1. Haar =

1. Haar-Wachs, von Wachs, cera, ein mit Talg vermishtes Wachs, die Haupthaare damit glatt zu streichen.

2. Haar-Wachs, von dem Zeitworte wachsen, das aus spannaderigen oder sehnigen Fäserchen bestehende Ende der Muskeln in den thierischen Körpern, besonders in den Körpern größerer Thiere, wo es einem weißen oder gelblichen Leder ähnlich sieht, aber mit dem Wachsthum der Haare nichts zu thun hat, ungeachtet der große Haufe sich solches einzubilden scheint. Nieders. Saarmass.

Haar-Weide, eine Art niedriger Weiden, welche nur an feuchten Orten wächst, und ein zähes und festes Holz hat; siehe Weide.

Haar-Wuchs, der Wuchs, d. i. Wachsthum des Haares. Den Saarmuchs befördern. Ingleichen zuweilen eine mit Haaren bewachsene Stelle des Leibes. Bluteigel an den Saarmuchs setzen.

Haar-Wulst, Saardraht, Fr. Torillon de cheveux, ein von Leinwand mit Baumwolle, Flachs, Berg oder Haaren derb ausgestopfter Wulst oder halber Umfang, mit Draht auf beiden Seiten eingebogen, worüber das Frauentzimmer bey dem Umbinden und Aufsieken sich die Haarpuffe oder die langen Nackenhaare aufziehen und schlagen läßt.

Haar-Wurm, siehe Saden-Wurm, No. 2, und Haar-Milbe.

In einigen Gegenden wird eine Art der Rose oder des Rothlaufes, imgleichen ein um sich fressendes Geschwür, der Haarwurm genannt; siehe Rose 1. Ingleichen eine Krankheit der Klauen an den Vorderfüßen der Schafe; siehe unter Schaf.

Haar-Wurz, in einigen Gegenden ein Nahme der Nymphaea Linn.; siehe See-Blume.

Haar-Wurzel, die Wurzeln der Haare, d. i. ihr unterster Theil, vermittelst dessen sie in der Haut befestigt sind;

sind; siehe oben, S. 483. Imgleichen zarte Wurzeln in Gestalt der Haare; siehe oben, S. 523, und 527.

Haar-Zange, eine kleine Zange, die Haare damit auszurupfen. Man hat dergleichen von Silber, womit sich das Frauenzimmer die Haare, welche an den Augenbraunen hervor stehen und einen Uebelstand verursachen, auszieht.

Haar-Zeug, siehe Haaren 2.

Haar-Zirkel, siehe unter Zirkel.

Haar-Zopf, ein aus Haaren geflochtener Zopf, besonders so fern er aus den langen Nackenhaaren geflochten wird.

Haar-Zwiebel, siehe oben, S. 483.

1. **Haaren**, ist in doppelter Gestalt üblich. 1. Als ein Activum, die Haare abschaben, bey den Gärbern.
2. Als ein Neutrum, mit dem Hülfsworte haben, die Haare fahren lassen, verlieren. Das Wildbret haaret, wenn es zu gewissen Zeiten die Haare wechselt; wofür man auch sich haaren, imgleichen sich hären sagt.
2. **Haaren**, so nur im Niedersächsischen üblich ist, die Schneide einer Sense oder Sichel durch Hämmern oder Ausdehnen schärfen, welches in Obersachsen dengeln und in Oberdeutschland rengeln genannt wird; siehe Th. IX, S. 92. Es geschieht vermittelst des Haarzeuges, d. i. des Haarhammers und des Haarspießes, welcher letzterer ein kleiner unten spitziger Amboss ist.

Wenn dieses Wort nicht von Haar abstammt, so fern es ehemals einen jeden zarten, dünnen Körper bedeutet hat, so gehört es vielmehr zu dem Worte scharf, welches durch Vorsetzung des Zischlautes und Veränderung des Suffixi daraus entstanden seyn kann. Im Schwed. ist Hjør und Hör; im Isländ. hör, bey dem Ulphilas Hairus, im Griech. ὄρε, ein Schwert, Degen.

Haaricht,
Haarig, } siehe oben, S. 482.

Sabacuc:

Habacuc = Dehl, siehe unter Pocken der Schafe.

Habe (*), [die] von dem Zeitworte haben. 1. So fern es halten bedeutet, wird es im Oberdeutschen, nicht aber im Hochdeutschen für Haltung, Festigkeit gebraucht.

2. Derjenige Theil, woben man ein Ding hält. Siehe Hand = Habe.

3. So fern es besitzen bedeutet, alles was man besitzt, besonders zeitliches Vermögen. Also nahm Abraham sein Weib — mit aller ihrer Habe, die sie gewonnen hatten, 1 Mos. 12, 5. Im Hochdeutschen wird es außer der dichterischen Schreibart wenig mehr gebraucht. Nur im g. L. sagt man noch Hab und Gut, jemandes sämmtliches Vermögen auszudrücken, wo Habe in engerer Bedeutung das bewegliche, Gut aber das unbewegliche Vermögen bezeichnet.

Habe = Recht, (der) ein Mensch, der immer Recht haben will. Niedersf. Hebberecht. Daher haberechten, Recht haben wollen, streiten, Niedersf. hebbes rechten.

Habeas corpus, ist in England eine Schrift, welche derjenige, der wegen Schulden arrestiret, oder eines geringern Verbrechens halber vor den Friedensrichtern verklaget, und, da er wegen seines künftigen bessern Verhaltens keine Bürgschaft (Caution) stellen können, gefänglich eingezogen worden, von den Ober-Richtern erhalten kann. Kraft dieser Schrift wird er des vori-

M m 3

gen

(*) Bey dem **W i l l e r a m** im Plural **Habido**, bey dem **S t r y c k e r** und dem **W i n s b e c k** **Habe**, im Niedersf. **Have**, ehemals **Ha vede**, im Angelf. **Haefe**, im Schwed. **Häfwor**, **Häefd**, im mittlern Lat. **Auerium**, **Aueria**, wodurch in engerer Bedeutung auch Zugvieh, die vornehmsten Stücke der ehemahligen Habe, verstanden wurde.

Es war einer von **G o r t s c h e d**'s seltsamen Einfällen, daß er dieses Wort **Haabe** geschrieben wissen wollte, um es von dem Zeitworte **ich habe** zu unterscheiden.

gen engern Verhaftes entlassen, und entweder nach der königlichen Bank in Southwark, oder nach der so genannten Fleet in London, gebracht, und ihm dabei vergönnet, in dem Districte selbiger Gefängnisse, welcher sonderlich in Southwark in unterschiedenen Gassen und Feldern besteht, zu wohnen, auch, so weit sich deren Freyheit erstreckt, ungehindert auszugehen und sein Gewerbe zu treiben. Sollte er aber diese Gränzen überschreiten, sich von seinen Gläubigern oder der Obrigkeit an einem andern freyen Orte betreffen lassen, und wieder arrestiret werden, so kann er in diesem Proceß fernereit kein Habeas corpus erlangen, sondern wird in das Gefängniß zu Newgate geworfen, auch nicht eher wieder frey gelassen, als bis er alle seine Gläubiger völlig vergnügt, alle Unkosten bezahlt, und der Obrigkeit hinlängliche Genußthüung gegeben hat.

Haben (*). Dieses Wort ist in doppelter Gestalt üblich.

I. Als ein für sich gebräuchliches Zeitwort, welches im Deutschen, so wie fast in allen Sprachen, von einem sehr weitläufigen und mannigfaltigen Gebrauche ist. Seine vornehmsten Bedeutungen mögen etwann folgende seyn.

I. In der Hand halten, mit der Hand, und in weiterer Bedeutung, mit einem Theile seines Leibes berüh-

(*) Dieses Zeitwort lautet bey dem *Ulpilio* *haban*, bey dem *Verro* und den spätern oberdeutschen Schriftstellern gleichfalls *haben*, im *Angels.* *haebban*, im *Nieders.* *hebben*, im *Schwed.* *hafva*, im *Engl.* *have*, im *Franz.* *avoir*, im *Lat.* *habere*, und bey den Griechen, dem *Lesychius* zu Folge, auch *αἶψα* für *ἔχειν*. Es scheint zu dem alten *Gaff*, die hohle Hand, *Lat.* *cavus*, hohl, und *capere*, nehmen, zu gehören, da es denn ursprünglich in der Hand halten, oder mit der Hand ergreifen, bedeuten, und das Neutrum von dem *Activo* geben seyn würde, mit welchem es in manchen Bedeutungen überein kommt; z. B. *Acht haben* und *Acht geben*, *es hat* und *es gibt*, für *es ist*. Siehe *Geben*, *habicht*, *Handhaben* und *Leben*. In der *Pfalz* ist die *hablosigkeit*, das *Contractseyn* der Glieder, da selbige starr sind und sich nicht haben, d. i. biegen und bewegen lassen.

berühren und sich dessen bewußt seyn. Haben sie das Buch? — Ja jetzt habe ich es. Ein Schwert in der Hand haben. Ein Kind auf den Armen haben. Schuhe an den Füßen, den Hut auf dem Kopfe, den Degen an der Seite haben. Jemanden bey der Hand haben. Eine große Last auf seinen Schultern haben. Ich habe es in der Tasche. Kein Geld bey sich haben. Das hat nichts auf sich, figürlich, hat nichts zu sagen, hat keine wichtigen Folgen.

Figürlich auch für nehmen, hinnehmen, im eigentlichen Verstande. Da, hast du Geld, da nimm hin das Geld. Da, habt ihr das Buch. Hier habt ihr alles was da ist. Daß dieses allem Ansehen nach die erste und eigentliche Bedeutung ist, erhellet aus der unten stehenden Anmerkung.

2. In weiterer Bedeutung wird dieses Wort benahe so wie das Zeitwort seyn, in fast unzähligen Fällen gebraucht, das Daseyn eines Prädicates in, an und um einem Subjecte, ja oft nur in Beziehung auf dasselbe zu bezeichnen, da denn das Prädicat in den meisten Fällen ein Hauptwort ist, so wie es bey dem Zeitworte seyn am häufigsten die Gestalt eines Nebenwortes hat.

1) Das Verhältniß des Ortes gegen die darin befindlichen Dinge; für enthalten. Das Land hat viele große und schöne Städte. Eine Stadt, welche große Häuser aber nur wenig Einwohner hat. Der Fluß hat kein Wasser. Der Teich hat viele Fische.

2) Das Verhältniß eines Ganzen gegen seine Theile. Ein Pfund hat 32 Loth, eine Ruthe 12 Fuß, ein Gulden 16 Groschen.

3) Das Verhältniß eines Dinges gegen die daran befindlichen Dinge, gegen dessen Eigenschaften und zufällige Umstände. Der Mensch hat eine vernünftige Seele. Es gibt Thiere, welche sechs Füße ha-

ben. Der Igel hat statt der Haare Stacheln. Der Tisch hat vier Ecken. Die Luft hat eine blaue Farbe. Einen großen Verstand, ein böses Herz, vieles Ansehen haben. Gewalt, Macht, Ehre haben. Gutes, schlechtes Wetter haben. Ein Ende, einen Anfang haben. Recht, Unrecht haben. Wenn ich das Leben habe. Er hat wenig von seinem Vater, artet ihm nicht nach. Etwas in Gewohnheit, im Gebrauche haben. Alles hat seine Zeit. Das Nachsehen haben. Das Sieber, die Wassersucht, das Podagra u. s. f. haben. Mangel, Ueberfluß haben. Viele Schulden, ein großes Vermögen haben. Er hat Erziehung.

4) Verschiedene Arten des Verhältnisses gegen die außer uns befindlichen Dinge.

(a) Ueberhaupt. Du sollst nicht andere Götter haben, d. i. verehren. Einen Vater, vier Kinder, viele Freunde haben. Haben Sie Brüder? Viele Weiber haben. Einen guten König haben. Viele Bedienten, ein großes Gefolge haben. Arbeit haben. So auch mit verschiedenen Vornörtern. Einen Freund, einen Feind an jemanden haben. Jemanden zum Freunde, zum Feinde haben. Ich habe dich zum Zeugen. Einen andern über sich, neben sich, unter sich haben. Theil an etwas haben. Viele Mühe mit etwas haben. Den Vorzug vor jemanden haben. Eine Person zur Ehe haben. Sie will ihn nicht zum Manne, er will sie nicht zur Frau haben; wo die Hauptwörter oft ausgelassen werden: er will sie nicht haben. Zuweilen wird auch das haben verbissen: er will sie nicht. Sie sollen meine Tochter haben, zur Frau. Sie hat einen Geistlichen, zum Manne. Ich habe die Sache nicht bey der Hand. Wissen Sie auch, wen Sie vor sich haben? Einfluß auf etwas haben.

Zuwei-

Zuweilen bekommt das Zeitwort in diesen Fällen einen stärkern Nebenbegriff der Thätigkeit, so daß es nicht bloß einen leidentlichen Zustand des Subjectes bezeichnet. Seinen Scherz, sein Gespött mit etwas haben. Jemanden zum Besten, zum Narren haben. Eine Unterredung mit jemanden haben. Acht auf etwas haben. Ein wachsames Auge auf etwas haben.

(b) Besonders.

a) Für empfinden, in der weitesten Bedeutung, sich einer Sache als gegenwärtig bewußt seyn. Schmerzen haben. Seine Freude, seine Lust, sein Vergnügen an etwas, einen Groll wider jemanden haben. Lust zu etwas haben. Durst, Hunger haben. Etwas gern haben, es mit Lust empfinden. Mitleid gegen jemanden, mit jemanden haben. Jemanden in Verdacht haben, Verdacht gegen ihn empfinden. Viele Noth, vielen Kummer, viele Sorgen haben. Das hab ich am Gefühle, am Griffe. Jemanden lieb haben, Liebe gegen ihn empfinden. Weder Scheu noch Scham haben.

A) Zuweilen auch hier mit dem Nebenbegriffe der Thätigkeit, seine Empfindung thätig machen. Geduld mit jemanden haben. Haben Sie die Gnade, die Liebe, die Freundschaft für mich u. s. f. Einem Dank haben, eine im Hochdeutschen veraltete Redensart. Seine Andacht haben.

v) Das Verhältniß des Subjectes gegen das Object in Ansehung der Gewalt, des Eigenthumes, des Besizes, des Nießbrauches u. s. f. zu bezeichnen, fähig seyn, die Veränderungen eines Dinges willkührlich zu bestimmen; eine Fähigkeit, welche sehr viele Stufen hat, welche das haben in manchen Fällen insgesamt ausdrückt. (1) Der physischen, körperlichen Gewalt nach. Jetzt haben wir den Dieb. Da haben wirs! im gem. Leben, die Verwunderung über

eine unerwartete, gemeiniglich unangenehme Sache auszudrücken. (2) Dem Eigenthume nach, alle Grade desselben auszudrücken. Viel Geld haben. Drey Häuser, ein Rittergut, einen schönen Garten haben. Er hat nichts, kein Vermögen. Der Geizige will alles haben. Ich mag es nicht haben. Je mehr man hat, je mehr man haben will. In einigen Fällen auch mit dem Infinitiv und dem Wörtchen zu. Zu leben haben. Er hat zu bezahlen. (3) Dem Besitze, und dessen verschiedenen Arten nach. Wer hat, der hat, beati possidentes. Hab ich, ist besser als hätt ich. Getreue Unterthanen haben. Von wem haben Sie das Geld? Du hast meine ganze Liebe. Bis auf den Abend sollst du Zeit haben. Sie haben mein Wort. Genug haben. Hast du genug, so hast du viel. Er will es nicht wieder haben. Geld auf Zinsen stehen haben. Vieles Geld liegen haben. Ich habe einen Brief an dich. Ich habe Befehl zu kommen. (4) Verschiedenen schwächern Arten des Einflusses nach. Wo haben Sie das Buch? Wo hast du deinen Bruder? Eine Arbeit fertig haben. Waaren feil haben. Seine Gedanken anderswo haben. (5) Für bekommen, von einem künftigen Besitze. Morgen sollen Sie Ihr Geld haben. Ich soll es noch wieder haben. Ich kann diese Waare hier nicht haben, sie ist hier nicht zu haben. Man kann fürs Geld alles haben.

d) Nutzen, Gewinn haben, in der vertraulichen Sprechart. Ich habe nichts an dieser Waare.

3. Figürlich.

1) Er will es so haben, d. i. er verlangt, daß es so geschehen soll. Wenn Sie es so haben wollen. Ich will es nicht haben, will nicht, daß es geschehe. Ich weiß gar nicht, was Sie haben wollen. Wie man es gern hat. Wo haben auch ausgelassen wird.
Das

Das möchte ich nun nicht gerne. Ich weiß gar nicht was Sie wollen.

2) Mit dem Infinitivo und dem Wörtchen zu bezeichnet es sehr oft eine sittliche Nothwendigkeit. Einen Befehl. Du hast dich dabey einzufinden. Wornach ihr euch zu richten habet. Du hast meinen Befehlen zu gehorchen. Eine Verbindlichkeit. Einem viel zu danken haben. Einen Zwang. Viel Ungemach auszustehen haben. Eine Möglichkeit oder Wahrscheinlichkeit. Eine reiche Erbschaft zu hoffen haben. Du hast nichts zu hoffen. Das hat was zu bedeuten. Einen Bewegungsgrund, eine Ursache, eine Veranlassung. Jetzt wird die Welt wieder was zu lachen haben. Ich habe zu studiren, zu thun, zu arbeiten. Haben Sie was dawider einzuwenden? Etwas mit einem auszumachen haben. Einen Vorsatz, einen Willen. Ich habe dir vieles zu sagen. Ich habe Ihnen einen guten Vorschlag zu thun. Haben Sie mich noch wohin zu schicken? Das hat nichts zu sagen, hat keine Folgen. Es hat gar viel zu sagen, hat wichtige Folgen. Ein Recht. Sie haben zu befehlen. Du hast dich nicht in diese Sache zu mischen. Was hast du darnach zu fragen? Ich habe dir zu befehlen. Oft auch nur das Daseyn einer Sache. Mit jemanden zu thun haben, mit ihm Geschäfte haben, in Verbindung stehen. Zu thun haben, mit Arbeit versehen seyn. Nichts zu essen haben. Wo das Gerundium auch zuweilen ausgelassen wird. Ich habe nichts dawider, nämlich zu sagen, oder einzuwenden. Ich habe nicht weit nach Hause, d. i. zu gehen, zu reisen. Ich hätte noch eine Bitte an Sie, zu thun.

3) In einigen Fällen ist die ganze R. A. figurlich. Etwas nicht Umgang haben können, es nicht vermeiden können. Er will es nicht Wort haben, nicht

nicht gestehen. Du sollst es gut bey mir haben, es soll dir wohl bey mir gehen. Wohl dir, du hast es gut. Du hast gut sagen, gut machen u. s. f. dir fällt es leicht das zu sagen, zu machen. Er hat es auf einmahl bey mir weg, er hat meine Gunst verscherzet. Das hat mich Wunder, es nimmt mich Wunder, wundert mich. Ich habe Zeit zu gehen, es ist Zeit, daß ich gehe.

4) Unpersönlich bedeutet es zuweilen so viel als da seyn, vorhanden seyn. Man hat kein Beyspiel davon. Ingleichen mit dem Wörtchen es. Es hat keine Eile, es ist keine Ursache zur Eile vorhanden. Es hat keine Noth, es ist keine Nothwendigkeit vorhanden. Mit ihm hat es keine Noth, keine Gefahr, in Ansehung seiner ist keine Noth, keine Gefahr vorhanden. Da hat es gute Wege! da ist nichts zu befürchten. Es hat seine Richtigkeit, es ist richtig.

Ein anderer unpersönlicher Gebrauch ist im Hoch-Deutschen im g. L. und in der vertraulichen Sprechart üblich, einen mit Spott oder Unwillen verbundenen Zweifel an den Tag zu legen. Ja, es hat sich wohl!

II. Als ein Hülfswort, welches die vergangenen Zeiten der thätigen Zeitwörter, der Reciprocorum und vieler Neutrorum bilden hilft. Es hat sich alle Tage ein Hinderniß finden müssen. Wer hätte das glauben sollen? Hätte ich doch nicht gedacht, daß er so stolz wäre. Wohin auch einige besondere Arten des Gebrauches dieses Hülfswortes gehören. Das will ich dir hiermit gesagt haben, nachdrücklich, und befehlswaise. Er ist ein ehrvergessener Mann! doch ich will ihn nicht geschimpft haben, es soll nicht als eine Beschimpfung angesehen werden.

Haben, Fr. Avoir, ist auch ein Handlungs- und Buchhalter-Wort. Die Kauf- und Handelsleute, oder ihre Buchhalter und Diener pflegen dieses Wort mit großen Buchstaben zu Anfange jeder Seite zur rechten Hand

Hand des Haupt- oder Schuld- oder Capital-Buches, und aller ihrer Bücher, die in Debet und Credit gehalten werden, zu sehen. Dieses nennen sie die Seite des Credit oder der Activ-Schulden; und ist den Seiten linker Hand entgegen gesetzt, welches die Seite des Debet oder der Passiv-Schulden ist, die man durch das Wort Soll, Fr. Doit, unterscheidet, welches man ebenfalls mit großen Buchstaben schreibt. Siehe Credit, Th. VIII, S. 455, und Buchhalten, Th. VII, S. 181, fgg.

Haber, siehe Hafer.

Habhaft, habend. Eines Dinges habhaft werden, es in seine Gewalt bekommen. Eines flüchtigen Missethätters nicht habhaft werden können.

1. Habicht, (der) eine Art eßbarer Erdschwämme, von fahler oder graulicher Farbe, welche wie viele in einander gesteckte Dütchen aussehen, und gern in Eichen-Wäldern wachsen.

2. Habicht, (*) [der] Habichtgeyer, Alch oder Eich-Vogel, L. Accipiter, Fr. Autour, ein Raubvogel mit vier bloßen Zehen, krummen Klauen und einem gekrümmten Schnabel, welcher den Vögeln in freyer Luft

(*) Bey dem Willeram Habeche, bey dem Strycker Habich, im Schwabensp. Haebche, im Nieders. Havit, Haavk, im Angelf. Hafoc, Hafuc, im Engl. Hawk, im Wallis. Hebog, im Isländ. mit Weglassung des Blaselautes Haukur, im Finn-land. Haucka, woraus denn das Dän. Høg, und Schwed. Hök entstanden ist. Ohne Zweifel stammt es von haben, fangen, her, dessen Frequent. happen, noch im Nieders. üblich ist; so wie das Lat. Accipiter, von accipere, und das mittlere Lat. Capus, Capulus, ein Habicht, von capere, herkommen. Indessen könnte man es auch von Haken herleiten, die krumme Gestalt des Schnabels und der Klauen dieses Vogels zu bezeichnen; da denn aus Hawk, Hök und Hög bloß durch eine eingeschobene Verlängerung Hawik und Habicht entstanden seyn würde. Der Falk hat seinen Namen eben diesem Umstande zu verdanken. In einigen Gegenden wird der Habicht auch Sacht, Wichtvogel, und in andern das Männchen des Habichtes Tärz genannt.

Luft und zuweilen auch den Fischen im Wasser nachstellt, mit einem Schusse auf sie zufährt, und sie entweder auf der Erde oder auf den Bäumen verzehret. Ueberhaupt ist diese Benennung ein Geschlechtswort der Raubvögel. Linnäus rechnet darunter die Geyer, die Falken, wohin auch die Adler gehören, die Eulen nebst den Nachtraubvögeln, und die Würger. Klein versteht darunter alle Vögel, die sich weder von Baum- und Feldfrüchten, sondern vom Fleische und Blute anderer Vögel, vierfüßiger Thiere, Schlangen und Eidechsen, auch wohl vom Aaße nähren. Alle Habichte sind geschickt, lebendige Thiere auf der Erde, in der Luft und im Wasser zu verfolgen, auf sie zu stoßen, mit den Füßen zu ergreifen, sie mit deren Hülfe nebst dem Schnabel zu zerreißen, und solchergestalt zu verzehren. Dadurch, daß die Habichte ihren Raub mit den Füßen halten und zerstückten, unterscheiden sie sich von einigen andern Vögeln, die auch wohl Thiere, z. E. Fische, fangen, sie aber mit dem Schnabel, nicht mit den Füßen, halten und davon führen. Daher sind die Mewen nicht zu den Habichten zu rechnen. Klein hat das Habichtgeschlecht in vier Zünfte oder Classen getheilt: in die Adler, Geyer, Falken und Eulen.

Derjenige Vogel, den man im gemeinen Leben mit diesem Nahmen belegt, gehört zu den Falken, und macht die gemeinste Art derselben aus. Er ist etwas größer, als der Guckguck, und hat, wie dieser, graue oder aschenfarbige, etwas gesprenkelte Federn, einen starken Körper, grobe Füße, und lange scharfe Klauen, insonderheit die Weibchen, welche, nach Art der meisten Raubvögel, mehrentheils größer, als die Männchen, sind, und öfters den Adlern an Größe nicht viel nachgeben. Einen Habicht von mittelmäßiger Größe nennen die Falkeniere Gabelschwanz, Fr. Fourcheret.

Der

Der Habicht hat einen starken krummen Schnabel, feurige und funkelnde Augen, mit welchen er, wenn er fast die Höhe der Wolken erreicht, auch das kleinste Vögelchen in der niedern Luftgegend bemerkt, und dasselbe verfolgt. Er findet sich in Deutschland, mehr aber in Schweden, Lief land, Keussen und in England. Seinen Horst (Nest) bauet er in stillen Wäldern auf den allerhöchsten Bäumen, wie auch auf hohen Klippen und Felsen, und legt 3, 4 bis 5 Eyer, die er in 14 bis 20 Tagen ausbrütet. Er nährt sich von Vögeln, jungen Kaninchen, Maulwürfen, Ratten und Fröschen. Er zieht im Herbst weg, und kommt im Frühlinge wieder.

Nach des Hrn. C. N. Voß Bericht, in seiner preussischen Ornithologie, findet man in Preußen dreyerley Habichte. 1) Großer Habicht, poln. Jastrzqb wielki. Er liebet die Einsiden, bewohnt die dichten Wälder, und bereitet sich sein Nest in alten hohlen Bäumen. Er leget zu Ende des Aprils mehrentheils 4 weiße Eyer, mit vielen rothen Flecken. 2) Kleiner Habicht, Halbhabicht, poln. Jastrzqb maly. Er legt im May den vorigen des großen Habichts der Anzahl und Gestalt nach gleiche Eyer, nur daß die vom kleinen größere rothe Flecken haben. 3) Kleinster Habicht, poln. Jastrzqbek. Seine Eyer sind schmutzig weiß, hier und da mit wenigen röthlichen Punkten gezeichnet.

Der Naturforscher, 8tes St. Halle, 1776, gr. 8. S. 48, f. Dieser Vogel ist zuweilen bey großen Herren in gar hohem Werthe, daß man ihn wohl eher für 100 Rthlr. verkauft hat. Er ist gut zur Jagd zu gebrauchen, wenn man keine Pferde hat, oder nicht stark reiten kann. Man brauchet ihn, um Henten, Fasanen, Kepphühner, Wachteln, wilde Gänse, ja, wenn der Vogel etwas stark ist, Hasen und Reiher zu beißen. Die abgestrichenen, welche schon geraubt haben, sind zwar schwerer abzurichten, als diejenigen, die man, da sie noch nicht fliegen konnten, aus dem Neste genommen hat; sie sind aber muthiger und würgerischer. Es ist ein fräßiger Vogel, welcher fleißig gefüttert seyn will.

Man

Man fängt den Habicht entweder in seinem Neste, wenn er noch jung ist, oder man fängt ihn, wie die Falken, mit Netzen, oder, wenn er bereits auf den Nesten der Bäume etwas herum hüpfen kann; oder er wird, wenn er von dem Horste abgestrichen, d. i. wenn er alle seine Federn und Kräfte bekommen hat, auf den Raub auszugehen, welches gemeiniglich im Junius geschieht, in Habichtskörben, oder mit Riemen und Satteln, d. i. auf einer Taube, welcher man Haarschlingen mit einem Leder auf den Rücken macht, gefangen, da man sie denn Wildfänge zu nennen pflegt.

Das Netz, worin man Habichte und andere Raubvögel fängt, wird das Habichtnetz, Rinnengarn, Stoßgarn oder Stoßnetz genannt. Die Beschreibung desselben wird im Art. Raubvogel vorkommen. Die Arten Körbe, worin Habichte und die meisten Raubvögel gefangen werden, werde eben daselbst beschreiben.

Ueberhaupt sind die Habichte leicht abzurichten, und so listig, daß sie alles wohl begreifen können. Wenn man die Jungen, welche man, da sie noch nicht fliegen konnten, aus dem Neste genommen, und die eben daher Nestlinge, Fr. Autour niais, genannt werden, oder diejenigen, die, als man sie fing, schon auf den Nesten herum fliegen konnten, und die man Nestlinge, Fr. Autour branchier, nennt, abrichten will, so muß man sie oft mit frischen Vögeln oder Fleische äßen, damit sie ihren Speiser kennen lernen, und so bald sie nur anfangen, sich aufzusetzen, muß man sie bisweilen auf der Faust tragen, daß sie des Angreifens gewohnt, und nicht scheu werden, damit sie nicht, wenn ihnen Menschen, Pferde oder Hunde zu nahe kommen, aufstoßen und durchgehen. Doch sind diejenigen besser, welche mit dem Streichgarne gefangen werden, und deren Nest, wie man sagt, nirgends zu finden ist, und welche man Passagierhabichte, Fr. Au-

tour

tour passager, nennt; diese erfordern nicht viel Mühe, um sie zahm zu machen, indem sie wohl in 18 Tagen der Hunde gewohnt werden.

Wenn man einen Habicht zum Beißen abrichten will, so muß man ihn erstlich in ein Gemach bringen, darein sonst kein Mensch kommt, als der Weidmann oder Falkenier, der ihn führen, und die Jagdhunde, die derselbe zum Beißen gebrauchen will. In diesem Gemache muß ein Reif aufgehängt, und der Habicht, vermittelst seines an den Füßen habenden Riemens, dergestalt darein gebunden werden, daß, wenn der Vogel sich reget, auch der Reif oder Bügel mit demselben bewege. Auf solche Art läßt man den Habicht in dem Reife 9 Tage und Nächte sitzen, binnen welcher Zeit man ihn durchaus nicht schlafen lassen darf, sondern durch abwechselnde Personen immer beunruhigen muß. Darnach läßt man ihn ziemlich hungrig werden, und trägt ihn 8 oder wohl gar 14 Tage lang auf der Hand bey Leuten aus und ein, und zwar ungehaubt, alle Tage 2 oder 3 Stunden, damit er nur der Leute gewohnt werde. Man richtet ihn aber auch unterdessen in eben demselben Gemache, da er in dem Reife gefessen, also ab: Man nimmt eine Taube oder ein junges Huhn, rupfet ihm die großen Schwungfedern aus, damit es nicht fliegen könne, setzt den zuvor ganz hungrig gewordenen Vogel frey auf eine Stange, und wirft von fern die Taube oder das Huhn herzu: so fällt er aus Hunger darauf. Man läßt ihn aber nicht bald satt fressen, sondern gibt ihm nur das Gehirn aus dem Kopfe, oder sonst etwas wenig, und bindet ihn hernach wieder auf die Stange; dieses thut man so oft, bis man sieht, daß er gar behend und fertig darauf ist. Alsdenn kann der Weidmann oder Falkenier mit ihm hinaus ziehen, und ihn an einen Hasenzwirn oder Bindfaden, welcher auf ein Röllchen gewickelt ist, binden, und solchergestalt an eine Aelster,

Krähe, Raben, Häher oder Holzschröyer bringen; denn diese können nicht so schnell fliegen. Wenn er nun etwas gestoßen hat, so fängt man ihn wieder, doch so, daß man ihn mit keiner Hand angreife, weil ihm davon die Federn los werden, sondern man nimmt ihm den gestoßenen Vogel unter den Füßen weg in die Hand, und lockt ihn mit einer Pfeiffe, wozu man ihn, so oft man ihm etwas zu fressen gibt, oder etwas vorwirft, unter dem Abrichten allmählig mit gewöhnen muß. Darnach faßt man ihn wieder an, und richtet ihn also vollends zum Beizen, daß er endlich frey, und ohne Hasenzwirn oder Bindsaden in der Luft flieget. Es muß aber der Falkenier allezeit etwas Fleisch bey sich haben, nebst einem Luder oder Vorloß (d. i. zwey zusammen gebundene Flügel, als wenn es Kepp-Hühner- oder Tauben-Flügel wären, (damit man ihn wieder von der Höhe zu sich locken könne, indem er, in der Meinung, es sey solches der Vogel, den er hat stoßen wollen, unverzüglich wieder herbey kommen wird. Dieses muß man vornehmlich thun, wenn der Vogel nichts fangen, und derselbe aus Verdruß auf einen Baum sich setzen, und nicht wieder zurück kommen wollte. Es muß auch der Falkenier allezeit zwey neben einander gekoppelte Hunde bey sich haben. Wenn er nun an den Ort kommt, wo er etwas zu bekommen glaubt, löset er sie ab, und läßt zugleich auch den Habicht in die Höhe fliegen, welcher, so bald er die Hunde anschlagen hört, auch so fort herunter schießt, und das Wild mit den hintersten zwey Klauen, die man Fangklauen nennt, stößt. Es muß aber den Hunden über der Nase um das Maul ein Band mit einem spizigen Holze oder Schnabel vorgemacht werden, mit welchem sie zwar aufstoßen aber nicht zerreißen können.

Die weidmännischen Redensarten von dem Habicht sind folgende. Der Habicht steht auf der Sand oder Stange. Er wird getragen; er wird gelockt

gelocket oder bereitet; er wird geätzt, und wenn er genug hat, sagt man: er hat einen guten Kropf. Man gibt ihm Gerwölle. Er hat einen Kopf, Greif, Klauen, Bestelle oder Fußgestelle (das sind die Schenkel), Flugfedern, Bugfedern, auch Flügelbogen. Er jaget oder raubet, ist lustig, fährt wohl, wird geworfen, fliegt auf das Vorloß oder zum Seterspiel, kommt zur Hand, und steht zur Hand, ist ein guter Sandvogel. Wenn der Weidmann den Vogel nachfliegen läßt, heißt es gereicht. Wenn der Habicht ein Kepphuhn weggeführt hat, heißt es geleitet. Wenn der Habicht an einen Bach zum Baden oder Tränken gestellet worden, heißt es geschöpft. Und wenn sie zuweilen etliche Schwungfedern zerstossen, und ihnen frische aufgesetzt werden, werden sie geschiftet.

Der Habicht liebt ein temperirtes helles Wetter, so, daß es weder nebelig, noch regenhast, noch der Thau auf den Bäumen sey; sonst wird er verdrießlich, und thut nicht was er soll. Kälte ist ihm zuwider, daher er spät im Herbst, oder zeitig im Frühlinge, oder gar im Winter vom Beizen wegzulassen ist. In großer Sonnenhitze taugt er auch nicht; denn alsdenn steigt er nach kühler Luft unglaublich in die Höhe, und schießt mit eben solcher Geschwindigkeit wieder herunter, und eine gute Strecke von dem Falkenier weg, so daß keiner den andern wieder finden kann.

Zum Essen dient der Habicht nicht; wiewohl Einige die Jungen für eine delicate Speise halten. Desto brauchbarer ist er hingegen in der Medicin. Da er viel flüchtiges Salz bey sich führt, so dient er, in Oehl gekocht, für alle Augenmängel, dergleichen auch sein Schmalz thun soll, dem eine große Kraft in allerley äußerlichen Zufällen der Haut zugeschrieben wird. Der Koth desselben, unter Honig gemischt, macht klare Augen und vertreibt die Flecken derselben. Die

564 Habicht. (Gänse-) Habichts-Kraut.

Klauen, zu Pulver gestoßen, und eingenommen, sollen in der rothen Ruhr von guter Wirkung seyn, u. s. w.

Nach Thompson's Berichte, in seinen Travels through Turkey in Asia, the holy land, Arabia, Egypt, and other parts in the world, sind die Habichte in Aegypten von verschiedener Art, von denen einige groß, von brauner Farbe, und mit einem sehr feinen Auge versehen sind (*), und die man als zahme Vögel ansehen kann, weil sie sich häufig auf den Dächern der Häuser einfinden, so daß man öfters Habichte und Tauben dicht neben einander stehen sieht. Diese Habichte sind aber keine Raubvögel, ob sie gleich Fleisch fressen, wenn sie es finden. Die Türken tödten sie niemahls, indem sie so wohl, als ihre Vorfahren, eine Art der Verehrung für sie hätten, unter welchen es ein tödtliches Verbrechen war, eines dieser Thiere um das Leben zu bringen.

Habicht, (Gänse-) siehe Gänse-Nar.

— — (Näuse-) siehe Salt, No. 13.

Habichts-Fang. 1. Die Handlung, da man Habichte fängt. Auf den Habichtsfang ausgehen.

2. Ein Korb oder Netz, in welchem man eine Taube oder ein junges Huhn verbirget, den Habicht darin zu fangen; siehe unter Raub-Vogel.

Habichts-Korb, siehe unter Raub-Vogel.

Habichts-Kraut, *Accipitrina*, *Hieracium*, Fr. Herbe à l'épervier, Engl. Hawkweed, ein Pflanzengeschlecht mit zusammengesetzten Blumen. Hr. von Linné hat 31 Arten bestimmt, und selbige unter drey Abtheilungen gebracht. Solche haben entweder einen nackten einblümigen, oder nackten vielblümigen, oder einen blätterigen Stängel. Ich bemerke davon nur einige.

1. Das

(*) In des de la Porte Reisen eines Franzosen, 1 Th. S. 166, werden sie große braune Falken genannt, unter deren Bilde die Aegypter die Sonne oder den Osiris anbetheten, weil der Glanz und das Ansehen ihrer Augen ihr Sinnbild vorstellen sollte.

I. Das kriechende, einblümige Sabichskraut, Ducatenröschen, gelbes Mäuseöhrchen, Nagel-Kraut, *Auricula muris*, *Pilosella Offic.* *Pilosella maior repens hirsuta*; *Hispidula*; *Hieracium Pilosella*, foliis integerrimis ouatis subtus tomentosis, stolonibus repentibus, scapo unifloro, Fr. Oreille de souris, wächst in ganz Europa auf trockenen Weiden, Hügeln, und in Heiden wild, und blühet häufig und lange. Aus der faserigen Wurzel treiben Schößlinge oder Stängel, welche auf der Erde hinkriechen, und mit eiförmigen, völlig ganzen, oberwärts grünen und haarichten, unterwärts weißwollichten, einander gegenüber gestellten Blättern besetzt sind, auch an den Knoten neue Wurzeln schlagen, wodurch sich die Pflanze sehr vermehrt. Außer diesen treibt auch die Wurzel einfache und nackte Stängel, welche sich mit einer einzigen, schwefelgelben, unterwärts aber röthlichen, Blume endigen, deren Kelch schwärzlich, rauh, und gemeiniglich mit weißem Puder bestreuet ist. Die Pflanze ist bitter und trocknend, und wurde ehemals als ein Wundmittel gerühmt, und besonders in Brust-Krankheiten, Bauch- und Blutflüssen, auch bey der Gelb- und Wassersucht, und den Brüchen der Kinder angepriesen. Jetzt ist sie ganz außer Gebrauch gesetzt, und man kann sie füglich entbehren. Der Landmann muß solche aber kennen, indem sie, wegen ihrer adstringirenden Eigenschaft, insonderheit den Schafen schädlich seyn, und hartnäckige Verstopfungen des Leibes verursachen kann; daher erfahrene Schäfer ihre Schafe an solche Orte, wo die Pflanze häufig wächst, nicht zu treiben pflegen. Den Namen Nagelkraut hat diese Pflanze deswegen bekommen, weil sie wider die Niet- oder Noth-Nägel an den Fingern von guter Wirkung seyn soll, oder auch, weil sie bey vernagelten Pferden sowohl von außen, als von innen, gebraucht wird. Den Bienen gibt die Blume, wie auch von

den meisten andern Arten, Stoff zu Wachs und Honig. Schon Simon Pauli hat an den Wurzeln um Johannis die so genannte deutsche Cochenille gefunden.

2. Das kriechende, vielblümige Sabichskraut, gelbes großes Mäuseöhrchen, *Hieracium alpinum folio oblongo angustissimo*, s. *Hieracium murorum angustifolium non sinuatum* C. B. *Hieracium marginatum* Dalech. *Hieracium pilosellae folio erectum majus* Tourn. *Hieracium Auricula*, foliis integerrimis lanceolatis, scapo nudo multifloro, stolonibus repentibus Linn. wächst auf hohen Feldern und Tristen, in Wäldern und neben Fleckern, auch in dünnen Ge- sträuchen um die Hügel, blüht im Jun. und Julius, und kommt im Wachstume mit voriger Art überein. Die faserige Wurzel treibt ebenfalls kriechende, mit lanzettförmigen, völlig ganzen, auf beyden Flächen grünen, rauchen Blättern besetzte Ausläufer, und einen besondern, nackten, aufgerichteten, aber mit vielen kleinen gelben Blumen besetzten Stängel. Die Blumen liefern den Bienen vielen Stoff zu Wachs und Honig.

3. Das weiche, kriechende Sabichskraut, Mäuseöhrchen mit glatten Blättern, *Pilosella minus hirsuta*; *Hieracium dubium*, foliis integris ovato-oblongis, stolonibus repentibus, scapo nudo multifloro Linn. wächst auf trocknen Wiesen und in Wäldern, und ist der zweyten Art sehr ähnlich, die zarten Blätter aber sind weniger haaricht, weicher und saftreicher, und die ausgewachsenen mehr eiförmig und länglich; der nackte Stängel trägt 4 bis 5 kleine gelbe Blumen, welche sich im Maymonath zeigen. Das junge Kraut enthält einen etwas bitteren Milchsaft, zieht sehr gelinde zusammen, wird aber von den Schafen gern gefressen.

4. Das doldenartige, spitzblättrige Sabichs-Kraut, großes aufrecht wachsendes Mäuseöhrchen mit

mit vielen Blumen, *Hieracium montanum umbellatum angustifolium Tourn.* *Hieracium cymosum, foliis lanceolatis integris pilosis, scapo subnudo basi piloso, floribus subumbellatis Linn.* wächst in steinigen Feldern, um die Hügel und Heiden, und blüht in den drey Sommermonathen. Die Wurzel ist gleichsam abgebissen, und treibt viele lanzettförmige, spitzige, völlig ganze, auf beyden Flächen mit borstigen Haaren besetzte Blätter, und zwischen diesen einen Stängel, welcher ungefähr 1 Fuß hoch, unterwärts mit einem Blatte, und vielen, oberwärts mit wenigern Haaren besetzt ist, und sich in verschiedene Aeste, und diese wieder in kleinere abtheilen, wodurch die gelben Blumen einen platten Strauß oder eine unechte Dolde bilden.

5. Das pomeranzengelbe Habichtskraut; Garten-Habichtskraut mit dunkel-purpurrothen Blumen; großes Alpen-Nagelkraut mit schön rothen Blumen; *Hieracium alpinum hirsutum, floribus minoribus atro-purpurascentibus Scheuchz.* *Hieracium alpinum non laciniatum, flore fusco, f. Hieracium hortense, floribus atro-purpurascentibus C. B.* *Hieracium aurantiacum, foliis integris, caule subnudo simplicissimo piloso corymbifero Linn.* wächst in den östreichischen und schweizerischen Wäldern. Die faserige, dauernde Wurzel treibt viele enförmige, völlig ganze, haarichte, rauhe Blätter, und zwischen diesen einen haarichten, anderthalb Fuß hohen, und oberwärts in Aeste abgetheilten Stängel, welcher gemeinlich ganz nackt, jedoch zuweilen mit 1, auch 2 Blättern besetzt ist. Die pomeranzengelben oder dunkeln scharlachrothen Blumen stehen dicht bey einander, und stellen unter sich einen flachen Strauß vor. Es ist dieses vielleicht die einzige Art des Habichtskrautes, welche in den Gärten erzogen wird. Sie dauert im freyen Lande, und vermehrt sich in einem lockern fri-

schen Boden häufig und von selbst, sowohl durch den Samen als die Wurzel, indem diese unter der Erde Ausläufer treibt, welche sich in neue Stöcke verwandeln, wodurch es aber auch geschieht, daß sie den ihr bestimmten Ort verläßt, und an einem andern sich findet. Sie blüht den ganzen Sommer über.

6. Haarichtes Mauer = Habichtskraut, oder schlechtweg Habichtskraut, Buchfohl, Buchspieß, Bruchfohl, Bruchlattich (ohne Zweifel irrig, statt Buchfohl, Buchlattich; denn die Blätter gleichen ziemlich den Blättern der Buche), Kosterkraut, französisches oder gelbes Lungenkraut, goldene Lungenwurz, großes Mäuseöhrchen, gelbe Wegewarte, Milchwundkraut, Wundlattich, *Hieracium murorum* Linn. Fr. Herbe à l'épervier commune oder à feuilles rachées; Pulmonaire des François, Norm. Dild. Poln. Jastrzebiez ziele, wächst in trockenen Eichenwäldern, Heiden und an den Hügeln. Es gibt von dieser Art eine Menge Varietäten. Die beständigen Kennzeichen sind: eiförmige, ausgezackte, mehr oder weniger haarichte Wurzelblätter, ein ästiger Stängel, auf welchem 1, auch 2 kleinere Blätter stehen, und gelbe Blumen, deren Kelche mit schwarzen Haaren besetzt sind, an deren Ende man ein durchsichtiges Drüschen wahrnimmt. Man findet Blätter, welche am ganzen Rande eingezackt, andere, welche vorwärts völlig ganz, hinterwärts eingekerbt, und noch andere, welche fast federartig zerschnitten, auch zuweilen, außer den Haaren, noch mit weißen oder rothen Flecken geziert sind. Der Stängel, wie auch das Blatt, ist zuweilen roth. Dem Vieh soll diese Pflanze, wegen ihrer Samenfrone schädlich seyn. Die Benennung Habichtskraut hat sie daher bekommen, weil der große Haufe mit dem Plinius glaubt, daß der Habicht damit seine Augen schärfe, wenn sie ihm im Alter dunkel werden.

Das

Das so genannte Mäuse-Sabichskraut, *Hieracium myophorum*, s. *mures proferens*, welches Jo. Heint. Heucher in seinen *nouis prouentibus horti medici academiae Vitembergensis*, Vitemb. 1713, 4. abgebildet hat, ist ebenfalls eine Spielart von diesem. An dem Winkel des Stängelblattes liegt eine, mit weißlichen oder röthlichen Haaren besetzte, und an dem obern Theile schuppichte Geschwulst, welche, nach einiger Einbildung, die Gestalt einer Maus haben soll. Es ist solches eine Art Gallen und ein Werk der Insecten, wie man denn auch dergleichen mit bloßen Augen darin wahrnehmen kann. Die Blätter, insonderheit die Wurzel, enthalten einen bittern Milchsaft. Man hat solche, vornehmlich in Frankreich, für ein Wundmittel ausgegeben, und bey dem Blutspeyen und andern Lungenkrankheiten vorzüglich empfohlen. Die Bienen besuchen die Blumen fleißig.

7. Das staudige, doldenförmige Sabichskraut; großes staudiges Berg-Sabichskraut mit schmahlen Blättern, *Hieracium fruticosum angustifolium maius* C. B. *Hieracium umbellatum*, foliis linearibus subdentatis sparsis, floribus subumbellatis *Lin.* wächst in den Sträuchen, an den Wäldern, Wiesen und Tristen, und blühet im Sommer lange. Die dauernde Wurzel treibt hohe Stängel, welche mit vielen, schmahlen, eingekerbten Blättern besetzt, und oberwärts in viele Aestchen vertheilt sind. Die gelben Blumen stellen einen flachen Strauß oder eine unechte Dolde vor. Es wächst diese Art auf den Wiesen sehr dicht und hoch, und läßt kein Mos aufkommen. Sie ist ein gutes und angenehmes Futter, vorzüglich für die Schafe, und soll eine schöne gelbe Farbe, zumahl auf Wolle, geben.

Ein mit dem Sabichskraute verwandtes Pflanzen-Geschlecht, wovon einige Arten in den wärmern Ge-

genden Europens am sandigen Meerstrände wachsen, und denselben gleichsam binden oder fest machen, wird Bastard-Habichtskraut, von Herrn Dietrich Grundfeste, von Hrn. Planer aber Pippau genannt; *Crepis Linn.* Herr v. Linne hat 16 Arten angeführt, davon 2 oder 3 bey uns wild wachsen, und wenige in den Gärten erzogen werden.

1. Die Dach-Grundfeste; kleines Habichtskraut, *Crepis tectorum L.* Die Pflanze leidet, nach dem verschiedenen Geburtsorte, mancherley Veränderungen. Sie wächst an trocknen Orten, auf Dächern, auch auf Wiesen. Die jährige Wurzel treibt Blätter und ästige Stängel. Beyde sind graulich-grün, und mehr oder weniger rauch oder glatt. Der Stängel ist eckig, gestreift, und hält mit den Aesten fast einerley Höhe. Die Wurzelblätter sind wie beyhm Löwenzahne (*Leontodon Taraxacum L.*) gestaltet, und mit rückwärts gebogenen Einschnitten versehen. Die Blätter am Stängel sitzen platt auf, und zeigen längere gerade Einschnitte. Die an den Aesten befindlichen sind ganz, gleichbreit, etwas pfeilsförmig, mit rückwärts geschlagenem Rande. Die gelben Blumen erscheinen im May oder Junius.

2. Die große Grundfeste; großes Habichtskraut, *Crepis Dioscoridis L.* wächst hin und wieder auf dürren Wiesen, Hügeln und Weinbergen. Die Wurzelblätter sind leyerförmig, glatt, fein gezahnt, und mit zarten Haaren eingefast; die am Stängel gleichbreit-lanzenförmig, schmahl, die hintern Lappen derselben eingekerbt, und unterwärts mit einem röthlichen Flecken bezeichnet. Der Kelch ist gepudert, und die gelbe Blume, ehe sie sich öffnet, purpurfarbig. Der glatte, eckige Stängel wird etwann 1 Fuß hoch. Die Pflanze enthält, wie viele andere von diesem Geschlechte, eine bittere Milch. Wenn ihre Blätter noch
weich

weich und saftig sind, geben sie den Schafen ein angenehmes Futter.

3. Die zweyjährige Grundfeste; gemeines Feld = Sabichskraut mit rauhen Chondrillenblättern, *Crepis biennis* L. wird auf sandigen Brachäckern und Tristen gefunden. Die ganze Pflanze ist rau anzufühlen. Der eckige Stängel wird 4 bis 6 Fuß hoch. Alle Blätter sind leyerförmig und federartig. Der gefurchte Kelch ist der Länge nach mit Haaren besetzt. Die Bienen besuchen die gelben Blumen, um Wachs und Honig daraus zu sammeln.

4. Die bartige Grundfeste; großes spanisches Sabichskraut mit Blumen, welche in der Mitte schwarz sind; Christauge, *Crepis barbata* L. Diese Pflanze hat eine dünne faserige Wurzel. Die Stängel wachsen etwann 1 Fuß hoch, und wenn sie bey gutem Wachsthum länger werden, legen sie sich auf die Erde; sie treiben mehr oder weniger Nester, welche dünn anfangen, und im Fortgange dicker werden, und deren immer einer aus dem andern hervor treibt. An den Stängeln und Nesten sitzen wenige, schmahle, lanzenförmige, am Rande hin und wieder mit kleinen Zähnen besetzte, eben nicht rauche, doch haaricht anzufühlende Blätter. Die Blumen stehen einzeln, gemeiniglich an den Enden der Zweige, bisweilen auch seitwärts, doch so, daß bey derselben ein neuer Zweig hervor bricht. Jede Blüthe umgibt eine besondere Einwickelung, welche aus vielen, ganz schmahlen, langen, gebogenen und ausgebreiteten Blättchen besteht. Die Schuppen des gemeinschaftlichen Kelches sind gleichsam in Reihen gestellet, und die vielen davon umschlossenen Blümchen zungenförmig, und sämmtlich Zwitter; die äußerlichen gelb, am untern Theile purpurfarbig, die in der Mitte aber durchgehends dunkel purpurfarbig oder schwarz. Sie wächst in den mittägigen Gegenden von Spanien, Frankreich und

und Italien, um den Vesuv und in Sicilien, am sandigen Meerstrande wild. In unsern Gärten wird sie jährlich aus dem Samen erzogen, welchen man auf ein Mistbeet aussäet, die Pflanzen gehörig versetzt und fleißig begießt, da sie den ganzen Sommer über blühen, auch reifen Samen tragen wird. Die besonders gefärbten Blumen sind eine Zierde in den Gärten.

5. Die rothe Grundfeste; Habichtskraut mit dem Löwenzahnblatt, *Crepis rubra* L. Diese jährige Pflanze wächst in Apulien. Der ästige Stängel wird etwann $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch. Die Blätter sind leyerförmig, in aufgeworfene Lappen zerschnitten, und umfassen den Stängel. Die schönen rothen Blumen hängen, ehe sie sich öffnen, niederwärts. Die Pflanze soll, wenn sie gerieben wird, wie bittere Mandeln riechen. Man zieht sie im freyen Lande aus dem Samen.

6. Die sibirische Grundfeste, *Crepis sibirica* L. ist perennirend, und wächst in Sibirien in Alpengegenden wild. Nach Hrn. Lepechin Bericht, führt sie dort den Nahmen Skerda, und dient, sonderlich in heißen Tagen, zur Speise, da die Blätterstiele, nach Abschälung des obersten Häutchens, gegessen werden.

Habichts-Nase, siehe unter Nase.

Habichts-Nes, siehe oben, S. 560.

Habichts-Schnabel, eine Schildkröte; siehe unter Schildkröte.

Habilliren, aus dem Franz. habiller, bedeutet in der Küchen-sprache, einem geschlachteten Thier oder Feder-Vieh die vorgängige nöthige Zurichtung oder Zubereitung geben, ehe es gekocht oder gebraten wird. Einen Hasen oder ein Kaninchen habilliren, ihm vorher den Balg abziehen und die Eingeweide ausnehmen. Einen Kapaun habilliren, ihn rupfen, reinlich ausnehmen, über dem Feuer absengen, und ihm die Keulen zurück legen, um ihm hernach beym Kohlenfeuer oder im Wasser zu blanchiren. Einen Lachs habilliren, ihn auf-

aufreißen, ihm die Eingeweide ausnehmen und die Riemen abschneiden, um ihn zum Einsalzen in den Kessel zu werfen. Stockfisch habilliren, ihm den Kopf abschneiden, ihn ausnehmen, und zum Einsalzen zureichten.

Habit, (der) [den Ton auf der letzten Sylbe,] aus dem Lat. *Habitus* und Franz. *Habit*, bedeutet jede Tracht oder Kleidung. Der Jagdhabit, die Jagdkleidung; Mönchshabit, Mönchskleidung u. s. f.

Frisch bemerkt, daß dieses fremde Wort im Deutschen schon alt ist, und sich bereits bey dem *Jeroschin* befindet.

Habitanten, siehe Th. VIII, S. 302.

Habseligkeit, alles was man hat, oder an beweglichem Vermögen besizet; die Habe; wo es als ein *Collectivum* sowohl im Singular allein, als im Plural allein gebraucht wird. Seine ganze Habseligkeit, oder alle seine Habseligkeiten verlieren. Im Oberdeutschen auch *Habschaft* und *Habschaften*.

Das im Hochdeutschen veraltete Bey- und Nebenwort *habselig*, reich, kommt noch zuweilen im Oberdeutschen vor.

Habsucht, die Sucht, d. i. unordentliche Begierde, zu haben, oder zeitliches Vermögen zu besizzen; ein unersättliches Verlangen, alles dasjenige in der Welt zu besizzen, was dem Auge angenehm und reizend vor- kommt. Es ist ein Laster, welches mit dem Geitze aus einerley Quelle entspringt, und mit ihm insgemein sehr genau verbunden ist; denn man wird selten einen hab- süchtigen Menschen sehen, der freygebig ist, oder mit seinem Gut und Reichthum andere glücklich zu machen und zu erfreuen sucht. Nur hierin unterscheidet er sich von dem wahren Geizigen, daß er bisweilen sein Geld weniger, als dieser, achtet, wenn er sich damit eine Sa- che, die ihm stark gefällt, verschaffen kann. Seine Begierde, selbige zu erlangen, wird oft bey ihm so drin- gend, daß er eben so wie der Geizige, dadurch verlei- tet wird, ungerechte Wege einzuschlagen, wenn er durch

und sie den größten Theil des Jahres hindurch mit täglichen Frohndiensten ermüden. So weit kann eine habstüchtige Magistratsperson in einem republikanischen Staate, wenn sie schon den Willen dazu hätte, ihre Wünsche nicht erfüllen; ihre Macht dazu ist viel zu eingeschränkt, weil sie in mehrern Theilen besteht; er kann also niemand zwingen, sein Vermögen mit ihm zu theilen, noch selbiges mit Gewalt ihm rauben; dieses weiß er gar wohl, und daher beschäftigen sich sein Geist und seine Sinne nur mit solchen Sachen, die seinem Stande angemessen sind, und bey deren Erlangung er eben so glücklich, als der Fürst bey der Erlangung seiner Begierden, zu seyn glaubt. Der gemeine Mann, der von dem Laster der Habsucht eingenommen ist, kann seine Begierden unmöglich mit etwas anders sättigen, als mit einer gänzlichen Verschwendung seines Vermögens, und endlich für eine Zeitlang mit der Betriegeren. Seine Habsucht verwandelt sich zuletzt vollkommen in das Laster der Verschwendung.

Hache, siehe Art. Beil.

Hachée, siehe Gunde-Tragen.

Sachel, (die) in den gemeinen Mundarten lange dünne Stacheln, dergleichen die Getreideähren haben, und welche an andern Orten Grannen, Acheln oder Agen genannt werden, von welchen letzten Wörtern es nur durch den vorgesezten Hauchlaut unterschieden ist.

Sachel-Kraut, an einigen Orten ein Nahme des Hauhechels, besonders des stacheligen, *Ononis spinosa* Linn. siehe Hau-Hechel.

Hacher, siehe Schraffieren.

Hachette, siehe Sack-Beil.

In der Kochkunst, heißt *Hachette*, allerley am Spieß gebratenes, und hernach in sehr kleine Stücke zerschnittenes Fleisch, welches man in einer Casserole, nachdem man etwas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Petersilie,

filie, Schalotten, Champignons u. d. gl. hinzu gethan, mit Brodkrumen hat rösten lassen.

Hachiren, (sprich haschiren) aus dem Franz. hacher, bey den Emaillieurs, Vergoldern und Schwertfegern, den Grund auftragen, den Grund kerben, d. i. die Arbeit, welche man vergolden, versilbern, oder emailiren will, vorher mit einem Messer, oder einem andern eingreifenden Werkzeuge, rizen und rauh machen, damit das aufzutragende Gold, Silber oder Email, besser haften.

Hachis so man gemeiniglich auch im Deutschen ein Hachsch zu nennen pflegt, ein Gehäcke von Fleisch oder Fischen; fleingehacktes Fleisch, oder fleingehackte Fische; ingl. das davon zubereitete Gericht; eine gehackte Speise; ein Gehacktes, oder Eingehacktes.

Hachoir, siehe Hack = Beil. Hack = Block. Hack = Bret. Hack = Messer. Hack = Stock. Hackerslings = Bank.

Hachure, die Schraffierung; siehe in S.

Hack, ein nur in den niedrigen Sprecharten Ober- und Niedersachsens, und in der Redensart Hack und Mack übliches Wort, schlechte Dinge, geringen Pöbel aller Art und unter einander zu bezeichnen.

In Lübeck Hack und Pack, im Meilenb. Hüsk und Schlüsk. Hüß bedeutet daselbst ein Schwein. Ist Hack auf ähnliche Art unter Hacksch, ein Eber, und gehört Mack zu Mäge, Verwandtschaft, so würde Hack und Mack ein Schwein mit der gesammten werthen Familie bedeuten. Allein, da im Schwed. Hack die geringste und niedrigste Karte im Kartenspiel bedeutet, so muß es wohl überhaupt das schlechteste in seiner Art bezeichnen.

Hack = Balken, siehe unter Hack = Bord.

Hack = Beil, ein kleines Beil mit einem Helme oder Stiele, in den Küchen Fleisch oder Gemüse damit zu zerhacken, oder klein zu hacken; Fr. Hachette. Die größern zum Fleisch, nennt man insonderheit Fleisch = Beile.

Hack =

3. Ein länglich viereckiges, mit metallenen oder Draht-Saiten bezogenes, und mit doppelten Stegen versehenes musikalisches Werkzeug, welches mit hölzernen Schlägeln gespielt, und auch das Cymbal genannt wird.

Hack = Hopfen, derjenige Hopfen, welcher des Jahres zweymahl behacket und einmahl gedünget wird; im Gegensatz des Gras- oder Rasenhopfens.

Hack = Klotz, siehe **Hack = Block**.

Hack = Messer, Fr. Couperet, Fendoir, Hachoir, ein langes und sehr breites geschärftes Messer mit einer Handhabe, allerley Bedürfnisse, insonderheit in den Küchen Petersilie 2c. damit klein zu hacken. Wenn ein solches Messer mit 2 Handhaben versehen, und die Schneide rund gebogen ist, wird es ein Schneidemesser oder Wiegenmesser genannt.

Sonst wird auch ein Garten-Instrument, womit man allerley Bäume und Aeste zu behauen pfleget, ein **Hackmesser** genannt.

Hack = Scheit, siehe **Hack = Scheit**.

Hack = Stock, siehe **Hack = Block**.

1. **Hacke**, (die) von dem Zeitworte hacken. 1. Die Verrichtung des Hackens, besonders das Behacken des Hopfens, imgleichen die Bearbeitung eines Weinberges mit der Hacke. Die erste Hacke, oder das Karsten, geschieht um Philippi Jacobi nach verrichteter Senke; die zweyte Hacke, oder das Wiederkarsten, kurz vor der Blüthe, und die dritte Hacke, die Beerhacke, oder die Zwiebrache, um Aegidii. Siehe Weinstock.

2. Ein Werkzeug zum Hacken, L. Ligo, Rutrum, Fr. Houe. So wird im Oberd. eine Art, eine Hacke, und im Diminut. ein Häckel genannt. Der Hacke leicht einen Stiel finden, figürlich, leicht einen Vorwand ersinnen. In welchem Verstande es noch 1 Chron. 21, 3. vorzukommen scheint. Daher die Holz-

Holzhacke, Waldhacke, Zimmerhacke u. s. f. Das Franz. Hache, Span. Hacha, und Engl. Hatcher, kommen gleichfalls damit überein. Siehe Art. Im Hochdeutschen führt diesen Namen nur ein scharres, entweder breites oder spitziges Eisen an einem langen hölzernen Stiele, damit in die Erde zu hacken oder zu hauen, das Unkraut abzuhacken, oder etwas aus der Erde zu hacken, welches auch eine Haue oder ein Karst, in der Schweiz eine Frette, genannt wird. Es bekommt von der Gestalt und dem Gebrauche verschiedene Namen. Bey dem Garten- und Landbau kommen die Gärthacke oder Gärthaue, s. Th. XV, S. 545; die Krauthacke, eine Hacke, das Kraut, d. i. den Kohl damit zu behacken, in Obersachsen eine Selghaue; die Radehacke oder Radehaue, eine Hacke zum reuten, d. i. die Baumwurzeln damit aus der Erde zu reuten oder auszuroten, daher sie im Hochdeutschen richtiger die Reute, Reuthacke oder Reuthaue, Fr. Serfouette, Serfouette, genannt wird; die Schälhacke, zum Abschälen des Rasens, s. Th. VI, S. 596; und die Weinhacke, vor. Hierzu gehören theils breite, theils spitzige, theils zackige Hacken.

Die breite Hacke, welche in einigen Gegenden auch Schärfhaue, L. Sarculum, genannt wird, (Sigg. 1095^a), und 1095^b) a, der Grundriß; b, das Profil dazu,) ist ein dünnes plattes viereckiges Eisen, welches an jeder der vier Seiten ungefähr 5 Zoll breit, an den beyden hintersten Ecken nach dem Stiele zu aber etwas geründet, und an der Schneide gut verstäht ist, um damit in hart gewordene Erde gut einhauen zu können. An diesem Eisen ist in einem Winkel von 90 oder 80 Grad, ein Dohr, in welches ein gerader Stiel, der etwann die Länge eines Besenstiels hat, gesteckt werden kann. Dieses Werkzeuges bedient man sich zum Behacken oder Behäufeln, d. h. man scharret damit von dem, um einen Kartoffelbusch, weiße Kohl.

Staupe, Steckrübe u. d. gl. ledigen Plaze, die Erde rings herum hoch an die Gewächse an, damit z. E. der Kartoffelnbusch in diesem um ihn wohl 6 bis 8 Zoll hoch gemachten Haufen seine Früchte ansehen könne; damit die weiße Kohlstaude, an welche man die Erde bis unter den Kopf derselben scharret, nicht so hochstämmig sey, sondern ihr Kopf platt auf der Erde liege; damit die Steckrübe ihre dicke senkrecht wachsende Wurzel nicht über der Erde hervor treibe, sondern von ihrem Herzen an, alles, was zu ihrer Wurzel gehört, mit Erde bedeckt sey, und sie nicht holzicht werde, sondern fleischern bleibe, u. s. w. Man bedient sich ihrer auch, um damit das Unkraut, welches auf einem bereits gegrabenen und noch ungebraucht liegenden Beete hervor wächst, umzuscharren und zu tödten. Ein solches Beet bescharrt man mit dieser Hacke, so oft es wieder anfängt, vom Unkraute grün zu werden. Man zieht auch, vermittelst derselben, die Erde an die aufgegangesenen, noch nicht gestieselten Bittbohnen, Gurken u. d. gl. damit man theils das neben diesen gewachsene Unkraut abreisse, theils die Erde um und zwischen diese Gewächse bringe, als nach welcher Bearbeitung sie ungemein gut fortwachsen. Fig. 1096, ist eben dergleichen Hacke, aber größer, und mit einem Schwanenhals, zu eben diesem Zweck. a, ist das Profil dazu.

Die schmähle Hacke (Fig. 1097, und a, das Profil dazu,) hat fast eben die Gestalt, wie die vorige, außer daß ihr gut verstähltes Eisen nur $1\frac{1}{2}$ oder 2 Zoll breit, und dagegen 6 Zoll lang, auch, weil es schmähler und länger ist, etwas dicker, als das Eisen der vorigen, ist. Ihr Stiel hat etwann die Länge eines Besenstieles. Der vornehmste Gebrauch dieser schmählen Hacke besteht im Durchziehen oder Durchschneiden der Pflanzen, welche zu dicht stehen, und daher am Wachsthum gehindert werden, insonderheit der Kohlpflanzen, Pastinaken, Selleriepflanzen, Mayrüben &c.

im.

ungleichen, vermittelst derselben, zwischen den Reihen solcher Gewächse, die nicht mit der breiten Hacke behackhet werden können, das Unkraut zu vertilgen, und ihnen zugleich die Wohlthat zu verschaffen, welche den Gewächsen durch das Behacken mit der breiten Hacke geleistet wird. Wenn z. E. Braunkohl, große Bohnen u. d. gl. welche in Reihen 1 Fuß weit von einander gepflanzt sind, und nicht füglich behackhet werden können, (es sey denn, daß sie noch sehr klein sind, da man sie denn das erste Mal viel bequemer mit der breiten Hacke in die Länge hinaus behacken kann,) und daher gewaltig vom Unkraut leiden, so läßt man in der leeren Linie zwischen zwei Reihen mit dieser schmahlen Hacke in die Länge hinunter hauen, und zwar so tief, als die Arme des Arbeiters dazu Kräfte haben. Dadurch entsteht zwischen zwei Reihen eine tiefe Furche, aus welcher die los gehauene Erde an die in der Reihe stehenden Gewächse gesprengt wird. Hierdurch wird das Unkraut losgerissen, und muß, besonders wenn diese Arbeit bey heißem Sonnenschein verrichtet wird, verdorren; die Gewächse selbst aber werden durch diese Arbeit so gut als behackhet. Noch ein anderer nützlicher Gebrauch dieser schmahlen Hacke ist der, daß man mit derselben die Furchen machen kann, in welche man Kohl, Sellerie, Porree u. d. gl. setzen will.

Einige ziehen solche Furchen mit dem Harkensiel; diese aber sind nicht tief genug. Andere machen sie an der Schnur hinaus mit dem Grabeschel; diese aber werden unten zu spitzig, und eine in die unten spitzige Furche gesetzte Pflanze wird gar zu leicht mit Erde überschüttet. Hauet man aber mit der schmahlen Hacke an der Schnur hinaus, so wird die Furche theils an 6 Zoll tief; theils häufet sich die ausgeworfene Erde nicht am Rande der Furche, sondern wird auf dem Beete herum gesprengt, und kann also nachher nicht leicht über die Pflanzen herfallen; theils wird der Grund der Furche über 2 Zoll breit, damit die Pflanzen frey darin stehen können; theils kann man die Samen, die man in Furchen säet, z. E. Petersilie, Kerbel u. d. gl. in solchen Furchen fein dünn bestreuen, weil

man dazu eine Breite von vollkommen 2 Zoll hat. Zu dieser letztern Absicht dürfen aber die Furchen nicht tiefer seyn, als daß der eingestreute Same $\frac{1}{2}$ Zoll tief zu liegen kommt.

Man hat ferner zackige Hacken, entweder mit 2 oder 3 großen Spizen oder Zähnen, welche in einigen Gegenden, vornehmlich in Obersachsen und Ober-Deutschland, ein Karst, L. Ligo, Fr. Pioche, Piochon, genannt werden. Mit der zweyzackigen oder zweyzähnigen Hacke, L. Bidens, Bipalium, Sarcolum bicornis, Sig. 1098, pflegt man in gebirgigen Gegenden das Feld, besonders aber die Weinberge zu hacken und zu bearbeiten. Die dreyzackige oder dreyzähnige Hacke, (Sig. 1099, und a, das Profil dazu,) dient zum Unterziehen des Samens, den man auf Land, welches im Herbst gegraben ist, und im Frühlinge nicht wieder gegraben wird, säet. Die Zähne oder Zinken dieses Karstes müssen etwann so stark, oder nur ein wenig stärker, als die Zacken einer großen eisernen Gartenharke, jede etwann 3 Zoll lang, und $1\frac{1}{2}$ Zoll von einander entfernt, auch so gerichtet seyn, daß sie mit dem Dehr, in welchem der hölzerne Stiel, der so lang seyn muß, als der Stiel einer breiten Hacke, befestigt ist, einen Winkel von 90 Grad machen.

Was den Gebrauch des dreyzähnigen Karstes betrifft, so hauet man vermittelst desselben, in das den Winter über gegraben gelegene, und fest gewordene, besäete Beet, in die eine Ecke an dem Rande des Beetes. Alsdenn fällt der Same, der auf die Stelle ausgesäet worden, in die mit dem Karste gehauene Oeffnung hinunter. Hernach hauet man weiter, dicht über der Stelle, wo der erste Hieb geschehen, damit der dasselbst liegende Same abermahl in die Tiefe falle, und so weiter das ganze Beet in dieser Linie hinauf. Alsdenn hauet man eine zweyte Reihe hinauf, und so weiter das ganze Stück. Dann ist jedesmahl der Same so tief gefallen, als man mit dem Karste eingehauen hat.

pat. **Sig. 1100** macht dieses deutlicher. **ABCD** sey das Beet, welches vor dem Winter gegraben, und nun, ohne wieder gegraben zu seyn, mit Samen überstreuet ist. Das Fach von **a** bis **b**, soll die Breite seyn, die der Karst fassen kann. Alsdenn ist an der Ecke des Feldes **1**, der erste Hieb; **2**, der zweyte; **3**, der dritte, u. s. f. Jeder Hieb geschieht so dicht über dem andern, daß keine Stelle auf dem ganzen Beete unumgehacket bleibt. Ist in dieser Reihe hinauf gehacket, so hauet der Arbeiter abermahl von **c** nach **d** hinauf, und so bearbeitet er das ganze Feld. Solchergestalt kommt der Same eben so unter der Erde zu liegen, als er auf das Beet ausgestreuet gewesen. Durch dieses Unterziehen mit dem Karste sind nun auf dem Beete lauer schmähle längliche kleine Erdschollen entstanden. Diese werden mit der Harke klein geharket. Man muß sich wundern, wie fein sich ein solches mit dem Karste bearbeitetes Beet in aller Geschwindigkeit harken läßt. Selbst im Februar und März, da das Erdreich noch sehr naß ist, wird es nach dieser Arbeit so fein, als es sich im Sommer fast nie harken läßt. Es bleiben darach keine Erdklöße übrig, die etwann von dem Beete ab, und in den Weg geharket werden müßten, wie doch im Sommer gemeiniglich geschehen muß.

Diese Art den Samen mit dem Karste in das vor dem Winter gegrabene Land unter zu ziehen, hat vor dem Unterharken desselben, welches letztere nur auf frisch gegrabenem Lande geschieht, den Vorzug, daß der Same gerade eben so in der Erde zu liegen kommt, als er ausgesäet ist. Wird aber der Same, wie auf frisch gegrabenem Lande geschehen muß, untergeharket, und die Harke ist zu schwer, oder der Arbeiter läßt sie einmal zu tief fallen, so daß er mit dem Harkenbalken Erde fortzieht, so zieht er auch zugleich den Samen von der Stelle mit fort. Alsdenn kommt der Same auf der einen Stelle zu dick, und auf der andern zu dünn. Das alles aber wird vermieden, wenn man das Land im Herbst hat graben lassen, und also der Same mit dem Karste untergezogen wird. Nur ist die Vorsicht bey dem Unterziehen zu beobachten, daß

solches, nachdem nun der ausgesäete Same größer oder kleiner ist, auch tiefer oder flacher geschehen muß. Man hätte z. E. rote Rüben gesät, so kann der Arbeiter mit dem Karste jedesmahl wohl 2 Zoll tief einhauen. Bey ganz feinem und schwer aufgehendem Samen, z. E. Sellerie, Thymian, Majoran, Portulak etc. darf kaum $\frac{1}{2}$ Zoll tief eingehauen werden; doch bedient man sich bey solchen feinen Samen, weil es schwer hält, dieselben so ganz flach unterzulegen, lieber der Hacke. Man läßt nämlich das Beet auf der Oberfläche etwann $\frac{1}{2}$ Zoll tief ganz eben hacken, setz alsdenn den Samen hinein, läßt ihn sanft einhacken, und nachher das Beet zuschlagen.

Man hat von den zackigen Hacken auch doppelte Werkzeuge, da nämlich auf der einen Seite eine zweyzackige Hacke oder ein Karst, an der andern aber eine kurze schmahle Hacke ist, daher sie auch eine Karst-Hacke genannt wird; siehe Sig. 1101, und a, den Grundriß dazu. Die Zacken dürfen nur ganz fein, und etwann so dick, als die Zähne einer kleinen eisernen Hacke, und ungefähr 3 Zoll lang seyn. Auf der andern Seite ist eine kleine scharfe Hacke, deren verstähltes Eisen 3 bis 4 Zoll lang, und $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll breit ist. Der Stiel darf etwann nur 2 Fuß lang seyn. Mit dieser Hacke vertilget man das Unkraut zwischen solchen Gewächsen, bey denen die vorher beschriebenen breiten und schmahlen Hacken nicht gebraucht werden können. Mit ihr erzeiget man zugleich solchen Gewächsen die Wohlthat, die andern Gewächsen durch das ordentliche Behacken wiederfährt. Der ledige Raum z. E. zwischen den Reihen der Erbsen, wird, so bald diese aufzugehen anfangen, und man erkennen kann, wo die Reihe hergehe, mit den zwey Zacken losgehacket, und mit eben denselben kann man die an den jungen Erbsen oft fest gewordene Erde sanft loshacken, damit dieselben frey wachsen können. Auf einem Spinatsfelde, wo die Spinatbüsche nach der Regel so einzeln stehen, daß keiner den andern berührt, wird die Erde um die Büsche damit losgerissen, und dadurch zugleich das Unkraut

Unkraut vertilget. Um den verpflanzten Salat hacket man damit das Erdreich los, und verhindert dadurch, daß der Salatkopf nicht vom Unkraut überzogen werde. Ein gleiches gilt von allen Gewächsen, welche weder mit der breiten Hacke behackset, noch mit der schmahlen durchzogen werden können. Die an der andern Seite befindliche kurze schmähle Hacke dient dazu, daß ein Unkraut, welches eine einfache starke senkrechte Wurzel hat, z. E. der so genannte rothe Heinrich, Disteln 2c. welches folglich mit den Zacken nicht losgerissen werden kann, damit unter dem Herzen abgehauen, und die Arbeit nicht aufgehalten werde. Ben großen Gärtnern ist diese Hacke ein Haupt-Instrument. Sie reißen damit die Erde um alle Gewächse, denen sie Platz gegeben haben, z. E. um die gelben Wurzeln, Rüben 2c. welche sie so weit verzogen haben, daß jede 2 Fuß Raum bekommen, so oft los, als sich Unkraut zeigt, oder die Erde durch einen starken Regen zugeschlagen ist. Sie brauchen daher fast gar nicht gäten zu lassen. Ein Spinatsfeld, welches vier Stunden Zeit zum Gäten erfordert, kann ein geübter Arbeiter vermittelst dieser Hacke in einer halben Stunde reinigen. Man hat überdies den Vorthail davon, daß, anstatt daß das Beet bey dem Gäten mit den Händen und Knien fest gedrückt wird, dasselbe nun nicht fest, sondern mit dieser Hacke aufgelockert, folglich den Früchten ein so viel besserer Wachsthum verschaffet wird. Hierbey muß sich aber der Arbeiter wohl versehen, daß er die Wurzeln der Gewächse nicht losreisse. Noch ein Hauptgebrauch dieser zackigen Hacke besteht darin, daß man damit die mit Sand oder Grand überfahrenen Hauptwege des Gartens vom Grase rein halten kann. Läßt man solche Wege mit einer eisernen Schaufel rein machen, so wird das Gras nur abgestoßen, und die Wurzel desselben treibt bald wieder neues Gras hervor. Es wird auch mit dem abgescharrten Grase vieler

Sand weggetragen, statt dessen man, wenn man reinliche Wege liebt, frischen Sand herein fahren lassen muß. Ueberdies muß das Reinmachen jährlich einige Mal geschehen, und kostet also immer Geld. Wer nun etwann die Wege neu angelegt, und mit Grand überfahren lassen hat, thut am besten, wenn er, so oft sich ein Grasbusch zeigt, denselben mit der zackigen Hacke losreißen, dessen Wurzel nicht ab-, sondern herausreißen, in einen Korb thun, und zum Garten heraus bringen läßt.

Hrn. Superint. Linder Briefe über die Bestellung eines Kitchengartens, 1 Th. Hannov. 1778, 8. S. 492, fgg.

Noch zusammengesetzter ist das Sig. 1102 abgebildete Werkzeug, welches dreyerley Nutzen hat, indem es an statt einer Hacke, eines Karstes, und einer Spade, gebraucht werden kann. Dieses ist das rechte Instrument der Waldmänner, der Kräuterweiber, und aller derjenigen, so Wurzeln und Kräuter auf Bergen und Feldern sammeln wollen.

Zu den Gartenhacken gehört auch die dreyeckige Hacke, welche insgemein Spitzhacke, L. Sarcolum triquetrum, genannt wird; Sig. 1103; diese wird besonders, die Wurzeln des Hopfens u. d. gl. auszuhacken, gebraucht.

Endlich gibt es auch spizige eiserne Werkzeuge an einem hölzernen Stiele, welche einer Hacke oder Haue gleichen, nur daß sie an statt der Schärfe eine Spitze, oder eine lange keilsförmige Schneide, haben. Eine solche zugespitzte Hacke oder Haue wird von verschiedenen Arbeitern gebraucht, entweder Steine damit aus der Erde zu brechen, oder kleine Stücke Stein von einem größern abzubiecen, daher sie auch die Bicke genannt wird; oder damit in die Erde zu hacken, insonderheit hartes kiefiges Erdreich damit zu gewinnen und aufzuhauen, oder in steinigem Grunde zu arbeiten, und ist unter den Nahmen Keilhacke, Keilhaue, Spiz-

Spizhacke, oder Spizhaue bekannt; siehe Sig. 104.

Die Bergleute haben zweyerley Arten Hacken, welche sie Lettenhaue und Keilhaue nennen. Die Lettenhaue, oder breite Weilhaue, Sig. 1105, ist eine schmale eiserne Hacke, welche ungefähr 1 Fuß lang, in der Mitte 1 Zoll dick, an dem Ende aber mit einer stählernen, $1\frac{1}{2}$ Zoll breiten, Schneide oder Schärfe versehen ist, und einen $2\frac{1}{2}$ Fuß langen, hölzernen Stiel (Helm) hat. Mit diesem Werkzeuge wird das steile Gebirge losgebrochen. Die Keilhaue, Sig. 1106, unterscheidet sich von der Lettenhaue nur allein darin, daß sie am Ende, wo sie mit gutem Stahl bezeugt ist, von allen vier Seiten spizig zugeht. Diese letztere gebraucht der Bergmann im Erz, im festen Gebirge, und im gebrechen oder lockern und mürben Gestein, welches entweder von Natur gebrech ist, oder durch das Schießen und Feuersezen los und gebrech gemacht worden, und daher auch keilhauiges Gebirge genannt wird.

Hacke, (die) ein nur im Niedersächsischen übliches Wort, die Ferse, imgleichen den Theil des Schuhs unter der Ferse, den Absatz, wie auch den Theil des Strumpfes, der die Ferse bekleidet, zu benennen. Bey den Fahnsmithen führt die Kniekehle an den Hinterfüßen der Pferde, welche eigentlich aus sechs Knochen besteht, den Namen der Hacke.

Da dieses Wort in der ersten Bedeutung in einigen Gegenden auch der Hacken lautet, mit einem langen a, so scheint es die Aehnlichkeit mit einem Hacken oder Absatze auszudrücken. Siehe Hacks.

Hacke, (breite) siehe oben, S. 579.

— (dreyeckige) siehe oben, S. 586.

— (dreyzackige oder dreyzahnige) s. oben, S. 582.

— (Här-) siehe Th. XV, S. 645.

— (Karst-) siehe oben, S. 584.

Hacke,

Hacke, (Keil-) siehe oben, S. 586.

— — (Kraut-)

— — (Rade-)

— — (Reut-)

— — (Schäl-)

— — (Schmahle) siehe oben, S. 580.

— — (Spitz-) siehe oben, S. 586, und 587.

— — (Wein-) siehe oben, S. 579.

— — (zweyzackige oder zweyzahnige) s. ob. S. 582.

Hacken, (*) das Frequentativum des Zeitwortes hauen, mehrmahls hauen. Sowohl mit einem spizigen Werkzeuge auf etwas stoßen, wie man von den Vögeln zu sagen pflegt, daß sie mit ihren Schnäbeln auf etwas hacken; Nieders. hicken; Fr. bequeter. Als auch mit einem schneidenden Werkzeuge in kleinere Stücke hauen. Fleisch hacken, es mit dem Hackmesser in zarte Stücke hacken. Gehacktes Fleisch, Fr. Hachette, Hachis, s. oben, S. 575 und 576. Würste hacken, das Fleisch zu den Würsten. Kohl, Rye hacken. Holz hacken, es mit der Art in kleinere Stücke zum Verbrennen hauen, wofür man in Niedersachsen Holz hauen sagt. Es ist ein guter Narr, ich wollte Holz auf ihn hacken, im gem. Leben. Ungleich mit der Hacke bearbeiten. Die Erde in den Weinbergen hacken, oder den Weinberg hacken, die Erde mit der Hacke auflockern und von dem Unkraute reinigen; siehe Th. XVI, S. 317, und Hacke I. Figürlich sagt man auch von der Milch, daß sie sich hacke, wenn sie gerinnet, und dadurch das Ansehen eines zerhackten festern Körpers bekommt; siehe Gerinnen. Nach einer noch andern Figur nennt man ungleich singen, eine Sache ungleich bearbeiten u. s. f. im g. L. hacken, so wie hacka im Schwed. und hack im Engl. auch stottern und stammeln bedeutet.

Hacker,

(*) Im Nieders. gleichfalls hacken, im Engl. hack, im Schwed. hacka, im Ital. acciare.

Hacker, (der) oder **Häcker**, derjenige, welcher hackt, aus dem Hacken seine vornehmste Beschäftigung macht. Siehe **Fleischhacker**, **Holzhammer**. In Franken werden die Winzer **Häcker** genannt, weil das Hacken in den Weinbergen eine ihrer vornehmsten Beschäftigungen ist.

Hackerlohn, (der) derjenige Lohn, welchen man für das Hacken sowohl des Holzes, als im Garten, in den Weinbergen u. s. f. bezahlt.

Hacksch, (*) im gem. Leben einiger Gegenden, der Eber, der zahmen Schweine, und figurlich in den niedrigen Sprecharten auch sowohl ein säuischer Mensch, als auch ein unflätiger Zotenreißer.

Daher **hacktschen**, gleichfalls nur in den niedrigen Sprecharten, Zoten reißen.

Hedde, in einigen niedersächsischen Gegenden ein Nah-
e des **Attiches**, *Sambucus Ebulus Linn.*

Heder Bier, siehe **Th. V**, S. 25.

Hader, (**) [der] ein Wort, welches im Oberdeutschen am üblichsten ist, alte Lumpen, alte unbrauchbare Stücke Zeugens aller Art zu bezeichnen. Das Pa-
pier

(*) An einigen Orten auch **Häcker**. Im Engl. ist **Hog**, ein Schwein, und **hoggish**, säuisch; im mittlern Lat. aber **Hogaster** ein junges Schwein.

(**) Man kennt dieses Wort auch in einigen niedersächsischen Gegenden, und da lautet es **Hadder**; allein im Hoch- und Oberdeutschen ist das **a** beständig lang. Im Böhmischen heißt ein Lumpen **Hadry**. **Gottsched's** Ausspruch S. 123 der größern Sprachkunst: „**Hadern**, Lumpen. NB. Dieß Wort ist nur aus dem Geschrey der Lumpensammler, nach der pöbelhaften Aussprache, entstanden: **Hat** ihr Lumpen? „d. i. **habt** ihr Lumpen? Daher man zum Spotte gesagt eis-
ne **Haderlump**, und endlich allein ein **Hader**, die **Hadern**; „aber falsch;“ bringt seiner etymologischen Einsicht wenig Ehre. Hr. **Stosch** leitet es von dem niedersächs. **sich hädern**, sich verwirren, her, (s. **Hader**: Suppe) und erklärt es durch einen so sehr zerrissenen Lumpen, dessen Fäden sich in einander verwickeln. Diesen Begriff verknüpft man mit dem Worte **Hader** im Oberdeutschen, wo dieses Wort eigentlich zu Hause ist, zuverlässig nicht.

pler wird aus Hadern zubereitet, aus Lumpen Hadern sammeln. Daher ein Fußhader oder Schuhhader, ein Lappen, die Füße daran abzuwischen; ein Küchenhader u. s. f. Fr. Torchon. Siehe Hader=Lumpen.

2. Hader, (*) [der] ein im Hochdeutschen gleichfalls selten gewordenes Wort, einen jeden heftigen mit Zorn und Haß verbundenen Streit mit Worten, einen Zank, zu bezeichnen. 5 Mos. 1, 12. 25, 1. Sprichw. 18, 18. 1 Tim. 6, 4. Ebr. 6, 16.

Hader=Buch, in einigen oberdeutschen Gegenden, z. B. zu Nürnberg, ein gerichtliches Buch, worin die Prozesse über unerhebliche Sachen, z. B. über Injurien, verzeichnet werden.

Hader=Bericht, in einigen oberdeutschen Gegenden, ein Nahme eines Untergerichtes, wo geringe Streit-Handel, besonders Injurien, abgethan werden.

Hader=Lumpen, Fr. Chifon, Drille, Guenille, Hailon, ist im gem. Leben nur von denjenigen Hadern oder Lumpen üblich, welche zum Gebrauche der Papiermühlen, von gewissen dazu bestellten Personen, welche Lumpensammler, und im g. L. Haderlumpen-Männer, Fr. Ramasseur de haillons, heißen, gesammelt werden.

Freylieh ist das Wort eine Tautologie; welche daher entstanden seyn kann, weil diese Leute bey dem Ausrufen ihres Bedürfnisses zu dem oberdeutschen, den Sachsen weniger bekannten

(*) Dieses Wort, welches im Oberdeutschen gleichfalls am üblichsten ist, lautet im Böhm. Hadrunk, und bey den krainerischen Wenden Ardria. Frisch hält es für eine Figur des vorigen Wortes; allein es gehört unstreitig zu dem Zeitworte hassen, welches in vielen Mundarten statt des Zischlautes ein d oder t hat, wie im Dän. hade, im Angelf. hatan, im Schwed. hara u. s. f. daher im Isländ. Harr, und im Engl. Hated, Haß bedeutet. Das deutsche Hader selbst leidet diese Bedeutung in vielen biblischen Stellen. Im Oberdeutschen wird es auch von einem gerichtlichen Streite, von einem Prozesse über geringe Sachen gebraucht.

kannten Hader, noch das bekanntere Lumpen als eine Erklärung beigefügt. Siehe Hader 1.

Hader-Messer, auf den Papiermühlen, ein großes Messer, die Hadern oder Lumpen damit zu zerschneiden. Siehe auch das Folgende.

Hader-Schneider, auf den Papiermühlen, eine Maschine in Gestalt einer Häckerlingsbank, die Hadern oder Lumpen damit zu zerschneiden; Fr. Dérompoir. Siehe unter Papier.

Hader-Suppe, im gem. Leben Obersachsens, eine Suppe, welche aus Wasser oder Fleischbrühe besteht, in welche, wenn sie kochet, man zerflopfte Eyer laufen läßt, welche sich darin zertheilen, und zu einem Gehäder werden.

Bermuthlich vom Nieders. sich hadern, sich verwirren. Siehe Hader 1. Anm.

1. **Haderer**, (der) bey den Schweinen die vier großen hervor stehenden Zähne, welche auch Wehrzähne, das Gewerf, das Gewäff, die Waffen genannt werden. Vielleicht ist es aus Sauer verderbt, welchen Nahmen sie im g. L. gleichfalls führen.

2. **Haderer**, ein im Hochdeutschen ungewöhnliches Wort von dem Zeitworte hadern, ein Zänker, zänkischer Mensch, den man im g. L. wohl einen Hader-Balg und eine Haderkatze, Fr. Querelleur, zu nennen pfleget.

Hadern, welches im Hochdeutschen noch im g. L. und der vertraulichen Sprechart zuweilen vorkommt.

1. Eigentlich, zürnen, seinen Haß oder Zorn merklich machen, eine im im Hochdeutschen veraltete Bedeutung, in welcher es in der deutschen Bibel von Gott gesagt wird. Ich will nicht immerdar hadern, noch ewiglich zürnen, Es. 57, 16. Ps. 103, 9.

2. Aus Zorn oder Unwillen mit Worten streiten, zanken. Wenn Männer mit einander hadern, 2 Mos. 21, 19. Das Volk haderte mit Mose, 4 Mos. 20, 3. Sadere nicht mit jemand ohne Ursache, Sprichw.

Sprichw. 3, 30. Auch von dem Streiten vor Gerichte, von dem Prozessiren, wird es zuweilen im verächtlichen Verstande gebraucht; siehe Hader 2.

Häbig, siehe Gehäbe.

Hächel, hächeln; siehe Sechel.

Hächse, siehe Häkse.

Häckel, siehe Hacke 1.

Häcker, siehe Hacker.

Häckerling, (*) [der] ein Collectivum, klein geschnittenes Stroh zu bezeichnen, besonders so fern es zum Futter für die Pferde und das Rindvieh bestimmt ist. Stroh zu Häckerling schneiden. Häckerling schneiden. Die Pferde zum Häckerlinge gewöhnen. Wiener Braut Häckerling streuen, eine unter dem Pöbel übliche Gewohnheit, den Tag vor der Hochzeit vor der Hausthüre einer Braut, deren Keuschheit man für verdächtig hält, zum Schimpfe Häckerling zu streuen.

Das gewöhnliche hölzerne Gerüst, worauf das zum Viehfutter und zur Siede bestimmte Stroh, Klee, Grummet ic. zu Häckerling oder Häcksel, Fr. Paille coupée oder hachée, geschnitten wird, wird die Futterbank, Futterlade, Häckerlingebank, Häcksellade, Häckselchneidelade, Strohschneidebank, oder der Siedekasten, Fr. Hache - paille, Hachoir, Engl. Cutting-box; das Eisen, womit solches geschieht, die Futterklinge, und derjenige Tagelöhner oder Knecht, der den Häckerling schneidet, der Futtererschneider, Häckselchneider, oder Strohschneider, genannt. Die Futterbank besteht in einem schmalen, langen, an seiner Hinterwand, imglei-

(*) Im Oberdeutschen wird es auch im Plural allein gebraucht, die Häckerlinge. Es stammt von hacken her, entweder so fern man ehemals den Häckerling nicht zu schneiden, sondern zu hacken pflegte. Es wird daher billig mit einem ä geschrieben. Im Hochdeutschen ist dafür auch Häcksel, Nieders. Hackels üblich.

gleichen oben, offen stehenden Kasten, welcher reichlich die Länge eines Bundes (einer Schütte) Stroh hat, und so geräumig, oder hoch und weit ist, daß $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ eines Bundes darin liegen kann. Vorn ist dieser Kasten größten Theils gleichfalls offen, damit das Stroh mit seinem Sturze nach und nach heraus geschoben, und vermittelst der Futterklinge, welche von gutem Stahl, über $\frac{1}{4}$ Ellen lang und ungefähr 4 Zoll breit seyn muß, und welche an ihrem untern Ende in einem Gewinde (Charnier) geht, oben aber an dem daran befestigten hölzernen Griffe gefasset wird, klein geschnitten werden möge. Man hat zweyerley Gattungen davon, welche nur darin unterschieden sind, daß bey der einen Art das Stroh währendem Schneiden mit der Hand fortgeschoben werden muß, bey der andern oder neuern Art aber dasselbe vermittelst einer Gabel fort- und nachgestoßen wird, so, daß man bey dieser Erfindung völlig außer Gefahr ist, mit der Futterklinge sich zu schneiden, welches hingegen bey der alten Art gar leicht angeht. Man schiebet das Stroh zu jedem Schnitt nur so weit heraus, als fein oder grob man den Häckerling schneiden will, d. i. um so viel, als auf einen einzelnen Schnitt dem Strohe abgeht. Hierbey sind nun vielerley Theile, welche die Absicht erleichtern und befördern helfen. Hinten ist der Kasten etwas weiter, als vorn. Denn, je dichter vorn das Stroh, welches man auch noch überdies mit der linken Hand zusammen drückt, besammen ist, desto besser geht der Schnitt von statten. Daher ist auch noch ein Schieber, oder ein mäßig schweres Bretchen, an der vordersten Oeffnung oder dem Kopfe des Kastens perpendicular und sehr gehäbe in die Seitenbreiter des Kopfes eingefalzet, welches mit seiner Schwere beständig auf dem hervor rückenden Strohe ganz nahe dabey, wo die Klinge hin und wieder, oder auf und nieder geht, auflieget, theils eine kleine Beschüßung zu haben,

Dec. Enc. XX Th. P p ben,

ben, daß die Hand nicht so leicht der Klinge zu nahe komme, theils aber und vornehmlich, das Stroh nieder zu halten, daß oben nichts unordentlich hervor rage, mithin daß die ganze Quantität des Strohes von der Klinge gefasset werden könne. Dieses perpendicular stehende Bretchen muß sich leicht auf und nieder schieben, damit man zum Strohe darunter hantieren könne, auch das Stroh durch eine allzu große Festigkeit oder auch Last, nach und nach hervor zu rücken, nicht verhindert werde. Damit aber doch dieses Bretchen einige Last und zugleich einen bessern Halt habe, ist dasselbe unten quer über in- und auswendig mit einer starken eichenen Leiste versehen.

Ein anderer Hauptvorthail zum bequemern Schneiden, ist der unter dem Kasten befindliche Tritt, vermittelt dessen man die Klinge zugleich mit dem Fuße nieder tritt oder nieder zieht, weil die rechte Hand und Arm allein zu solchem Druck nicht hinlänglich ist. Der Schnitt geschieht auch nicht bloß durch ein Drücken, sondern zugleich durch einen Zug. Denn die Klinge geht unten in einem Gewinde, welches an dem Ende zwey hölzerner unten quer über liegender Arme befestigt ist; dieses Gewinde zieht sich mit in die Höhe, wenn der Schnitt geschehen soll, und geht mit dem Schnitte wieder nieder, daher müssen die Arme an ihrem entgegen gesetzten Ende ebenfalls ein Gewinde haben, dieses aber hat keine Local-Bewegung, sondern ist fest gemacht, und also können sich die Arme daselbst nur um ihre Ase bewegen. Unter dem Kasten geht, der Länge nach, eine hölzerne Stange, welche gehäbe und beweglich hinten in das Gestell eingelochet, vorn aber an das Holzwerk, welches sich mit der Klinge bewegt, durch eine eiserne Spindel befestigt ist. Wenn man demnach die Klinge zum Schnitt in die Höhe hebt und zieht, so heben sich zugleich gedachte Arme nebst der Stange, an welcher unten der Tritt an einem star-

arken Bande oder Strickchen hänge, welcher Tritt auf dem Fußboden hinliegt, zugleich mit in die Höhe, aber die Klinge durch den Tritt zugleich wieder nieder gezogen wird. Durch die Stange geht ferner die Schirge in einem Gewinde, die mit Löchern versehen ist, damit man sie fortstecken könne, welche aber unten nicht ganz auf den Fußboden treffen darf. Die Schirge steht nicht völlig perpendicular auf der Stange, sondern lehnet sich oben vorwärts nach dem Kopfe des Kastens zu. Ihr Obertheil ist breit, und wird die Zunge genannt; diese reicht durch eine in dem Boden des Kastens befindliche Oeffnung an das Stroh hinauf. Indem der Tritt, die Klinge, und alles bewegliche Holzwerk gehoben wird, muß nothwendig die Schirge zugleich mit heben, und weil sie schräge, und zwar vorwärts sich neigend, aufsteht, so wird bei jedesmaliger Erhebung das Stroh durch die Zunge vorwärts geschoben, daß es mit seinen Sturzen, der außen vor der vordern Oeffnung des Kastens hin und wieder gehenden Klinge näher komme, und folglich das Hervor-schieben oder Schieben des Strohes nicht allein mit der menschlichen Hand bewerkstelliget werden dürfe, weil sonst die auf dem Boden des Kastens liegen blieben, und nur die obern mit der Hand fortgeschoben würden. Die gedachten Arme machen mit dem einen Ende des Vordergestelles, oder der Docke, ein wechseliges Gewinde; denn an der Seite, wo die Arme nicht mit in die Höhe, sondern nur um ihre Achse wegen, ist der inwendige Arm in die dabey befindliche Docke gehäbe eingeschnitten, und geht durch diese hindurch, wie er denn auch in dem Einschnitt der andern Docke hin und wieder geht. Diese hat den Nutzen, daß die Klinge, indem alle Gewinde schlaff und gehäbe, oder schnell seyn müssen, sich von der Oeffnung des Kastens nicht entfernen könne. Endlich sind zwey, doch wohl alle drey Seiten des Kastens, am Rande

mit Stahlschienen versehen, an welchen die Klingebalken anpasse, und genau auf und nieder streicht, damit bey dem Schneiden des Strohes kein Sturz oder Bart übrig bleibe.

Der ganze Kasten ist, inclusive des Kopfes, $2\frac{1}{2}$ Elle lang. Die Länge des Kopfes beträgt $4\frac{1}{2}$ Zoll. Vorn ist der Kasten, oder vielmehr der Kopf desselben, 8 Zoll breit, und diese Breite behält der ganze Kopf; aber wo die Seitenbreiter des langen Kastens an die Seitenbreiter des Kopfes anschließen, da fängt jener an, immer breiter zu werden, daß der Kasten endlich hinten 15 Zoll breit im Lichten wird. Hinten beträgt die Höhe des Kastens oder der Seitenbreiter 10, vorn 9 Zoll; der Seitenbreiter des Kopfes selbst aber, $13\frac{1}{2}$ Zoll. Es besteht auch dieser aus hartem, der Kasten hingegen aus weichem Holze. Oben quer über dem Kopfe ist ein mäßiger hölzerner Spannriegel auf dem Schwalbenschwanz eingeblattet, welches die Backen oder Seiten-Breiter zusammen hält. Dieser Riegel ist vorn ziemlich nahe an dem Ende des Kopfes eingelassen, jedoch so, daß noch die Falze oder Zargen, in welchen der Schieber auf und nieder geht, Platz haben. Der Kopf ist über das unter ihm ganz hinweg gehende, von weichem Holze gefertigte Bodenbret des ganzen Kastens noch mit einem besondern Boden, oder Stück eichenen, 2 Zoll starken, Pfoste versehen. Er ist in das über ihn hin gehende Bodenbret eingeschnitten oder eingelassen, daher das Bodenbret, so weit es mit der eichenen Pfoste unterfüttert ist, nur $\frac{1}{3}$ Zoll stark ist. Uebrigens ist das starke Bodenbret des Kopfes mit den Bodenbreitern desselben also befestigt, wie die Tischler ein Schloß auf den Zahn machen, d. h. nämlich die hölzernen Zähne auf jeder Seite in das Bodenbret eingeschnitten sind. Ob gleich der Kopf vorn offen ist, so deckt doch der Schieber, oder das eingefalzte Bretchen, einen großen Theil dieser Oeffnung.

Unter

Unter ihm bleibt die Oeffnung beständig, durch welche das Stroh vorwärts nach der Klinge zu geht oder geschoben wird. Leget man viel Stroh ein, so steht der darauf fußende Schieber um so viel höher, als außerdem. Die Stärke dieses eichenen Schiebers oder Bretchens, ist reichlich $\frac{1}{2}$ Zoll. Der Salz muß ganz geräumig seyn; doch gehen die inwendig an beyden Backenbretern des Kopses befindlichen Salze, nicht ganz bis auf den Boden des Kopses, sondern es mangelt noch dritthalb Zoll; mithin bleibt diese Oeffnung, wenn man auch gleich den Schieber nicht mit der Hand in die Höhe hebet, beständig, damit man einen Anfaß habe, das Stroh unter dem Schieber hindurch zu stecken. Denn, wenn auch das auf einmahl eingelegte Stroh, vielleicht nicht gleich durch, einerley Dicke oder Höhe hätte, z. E. bey Sommerstroh, das man zu schneiden verlangt, wenn es unordentlich liegt, wie man denn auch immer die abgefallenen Strohähren mit einleget und schneidet, daher das Stroh in der Mitte des Kastens nicht selten dicker zu liegen kommt, als am Kopse und am Ende desselben: so hebt doch das Stroh, wenn es immer nachgeschoben wird, den Schieber, der inwendig mit einer stumpfen oder rund verbrochenen Leiste versehen ist, von selbst in die Höhe, und es geht also durch gedachte Oeffnung unter ihm das Stroh hindurch. Jede Leiste, womit der Schieber unten, sowohl in- als auswendig versehen ist, ist $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll stark, damit sie ihm einige Schwere geben. Der Kasten steht auf einem Gestelle, welches ungefähr so hoch, als der Sitz einer Bank oder eines Lehnstuhles ist. Diese Aehnlichkeit mit einer langen, mit einer Lehne versehenen, Bank hat auch ohne Zweifel die Benennung Futterbank veranlaßet. Der Kopf des Kastens ist, gedachter Maßen, mit stählernen Schienen oder Anlagen versehen, die mit ihrer Breite oder Fläche an die Fläche der Seiten und des Bodens

im Kasten angeblattet sind. Ihre Stärke ist 2 Linien, die Breite 1 Zoll. An dieser ihrer Kante streicht die Klinge an, und sie sind also wie eine Lehre der Klinge zu betrachten. Weil man durch das Aufheben der Klinge, wenn man zum Schnitt aushohlet, mit solcher ein wenig ausschweift, so könnte leicht geschehen, daß man unversehens mit der Klingenschneide an den Kasten oder vielmehr den Kopf desselben trafe, wenn nicht die auf dem Bodenbret horizontal liegende Schiene oder Lehre um 5 Zoll über das Bodenbret hinaus rage, und an einer Seite ihres Endes die Ecke nicht, oder nicht rund, verbrochen wäre. Denn, wenn man auch dem Kasten mit der Klinge zu nahe käme, so streicht solche doch allemahl an der verbrochenen Rundung der Lehre hinweg, wodurch die Klinge wieder in ihre gehörige Directions-Linie gebracht wird. Diese Schienen tragen inwendig, wo sie angeblattet sind, nichts über, sondern formiren mit der inwendigen Fläche eine Ebene. Die Bodenschiene stellt sich gleichsam als eine Messerklinge dar, welche dermaßen platt aufliegt, daß sie mit ihrem außen vorragenden Theile der Futterklinge entgegen gefehrt ist.

Wir wollen uns nunmehr vorstellen, die Futterbank stände also neben uns zur linken Hand, oder meist vor uns, als ob wir damit die Arbeit zu verrichten im Begriffe wären. Was der Länge nach über die Hälfte her daran befindlich ist, soll diesseits, die andere Hälfte oder Länge aber jenseits heißen.

Das Hintergestell besteht aus zwei Docken oder Säulchen; diese stehen aufrecht, dies- und jenseits eine, mithin einander parallel. Der Kasten ist dergestalt darauf befestigt, daß er 22 Zoll, im Lichten, von dem Fußboden erhaben ist. Diese Docken gehen auswendig an den Seitenbretern in die Höhe, welches einen guten Halt gibt; mit einander selbst aber sind sie durch 3 Querhölzer verbunden; nämlich unten,
durch

nur durch ein Querbälkchen 3 Zoll über dem Fußboden; ferner 14 $\frac{1}{2}$ Zoll hoch, durch einen 3 Zoll breiten Kiesel; und endlich ganz oben unter dem Boden des Kastens durch einen Querbalken. Das Vordergestell besteht gleichfalls aus zwei eichenen Docken, welche aber anders gestaltet sind, als die hintern; denn sie stämmen sich oben gegen einander, laufen aber unten breit von einander; oben nämlich sind sie 1 $\frac{1}{2}$, und unten 13 Zoll im Lichten von einander entfernt. Jede ist 2 $\frac{1}{2}$ Zoll ins Gevierte stark. An der diesseitigen Docke, 7 Zoll über dem Fußboden, sind 2 Arme oder Schalen, die mit einander parallel laufen, durch ein Gewinde und starken hölzernen Nagel, der einen Vorstecker hat, befestigt, indem die diesseitige Docke in ihrer Mitte einen Einschnitt hat, durch welchen die innere Schale gesteckt ist, und worin sie sich um gedachten hölzernen Nagel, oder um ihre Achse, bewegt. Diese Arme oder Schalen liegen nicht ganz horizontal, gehen aber in Ansehung der Länge des Kastens quer über; mithin schmieget sich eine Schale auswendig an die diesseitige sowohl, als, mit ihrem andern Ende, an die jenseitige Docke. Die andere aber ist mitten in dieselbe eingeschnitten, doch sehr gehäbe, damit die Beweglichkeit des Gewindes nicht gehemmet werde. Eben diese eingeschnittene inwendige Schale ist auch in die jenseitige Docke eingeschnitten, und durch dieselbe hindurch gesteckt. Dieser Einschnitt ist viel größer als jener; denn hier muß mehr Spielraum (Glucht) seyn, weil hier die Arme bey dem Häckerlingschneiden in die Höhe gehoben werden, auf jener Seite aber nur im Gewinde sich bewegen. Die jenseitige Docke hat einen so hohen oder langen Ausschnitt, daß man, dem ersten Ansehen nach, meinen sollte, sie bestünde aus zwei starken Bretchen, dafern sie nicht oben und unten aus dem Ganzen bestünde, und jenseits, wo die innere Schale durch die Docke völlig hindurch geht und hervor raget, ist

der hinten im Riegel, noch vorn in den innern Arm, ganz in die Mitte eingepasset werde, sondern man theilet, was die vordere inwendige Docke betrifft, gedachte 10 Zoll in 3 gleiche Theile, und spindelt die Stange just allda ein, wo jenseits der erste und andere Theil sich berühren; daher der Ort, wo die Stange in den inwendigen Arm eingesplocket ist, von der diesseitigen Vorderdocke $6\frac{2}{3}$ Zoll, die übrige Distanz aber von der Stange bis zur jenseitigen Vorderdocke eingespindelt ist, $3\frac{1}{2}$ Zoll beträgt. Zu solchem Hauptvortheile gehört auch, daß die Stange in dem hintern Querriegel nicht in dessen Mitte, sondern also eingezapfet werden muß, daß sie von der diesseitigen Hinterdocke 8 Zoll, von jenseitiger aber nur $6\frac{1}{2}$ Z. entfernt sey. Eben an diesem Orte nun ist die Stange in den Riegel eingezapfet, doch ziemlich locker, daß sie einen Spielraum in die Länge eines Zolles, auf den Seiten aber 1 Linie habe. Hinter dem Riegel ist sie also mit einem hölzernen Nagel verpflocket, daß der Spielraum gedachten Zolles nicht verkürzet werde; inwendig sind gleichfalls zwey hölzerne Nägel vorgestecket.

Die Schirge ist in einerley Entfernung von dem innern Arme, oder dem Klingenlaufe, von $14\frac{1}{2}$ Zoll, in die Stange von oben hinunter eingelochet. Oben endet sich die Schirge mit einer Breite von 4 Zoll, welche bennabe eine sehr flache hölzerne Schaufel oder eine Zunge vorstellt. Diese Zunge besteht aus hartem Holze, ist sehr glatt gearbeitet, und geht durch das Bodenbret des Kastens quer hindurch, an dem Orte, wo sich das untere starke Bodenbret anfängt; d. i. wenn man vorn zum Kasten hinein mißt, so ist das Schirgenloch um 5 Zoll von dem Ende des Kastens oder Kopfes entfernt, wo sie durch solches hindurch, und im Schneiden auf und nieder geht; daher die Oeffnung des Bodenbretes um $1\frac{1}{2}$ Zoll breiter als die Zunge selbst, auch vier Mal weiter als die Zunge stark ist.

die Länge aber (gerade aus gemessen ohne Absicht auf die Krümme,) 1 Elle, 6 Zoll. Die Klinge muß weder zu hart, noch zu weich seyn. Hat sie die rechte Consistenz, so kann man sie dengeln. Man hat, in dieser Absicht, beständig einen mittelmäßig harten Weßstein, der in sein Futteral, oder in die am Kosten auswendig hangende so genannte Weßstege eingesteckt wird, und ein Gefäßchen mit Wasser, um den Stein nessen zu können, bey der Hand. Im Weßen wird nicht die Klinge an dem Steine, sondern dieser an die Klinge, hin und wieder gestrichen, da man nämlich die Klinge mit der linken Hand ein wenig erhebet, mit der rechten aber wechselsweise auf dieser und jener Seite an der Schneide den Weßstein anstreicht. Auswendig ist vorn in die diesseitige vordere Docke ein, 4 Zoll langer, aus hartem Holze geschnitzter Pflock eingeschlagen; dieser ist 16 bis 17 Zoll hoch über dem Fußboden erhaben, und auf ihm ruhet die Klinge, wenn damit nicht gearbeitet wird, mit ihrer Schneide auf.

Man lasse es sich nicht verdrießen, alle Kleinigkeiten der Häckerlingsbank so umständlich beschrieben zu lesen. Denn, wenn einer der beschriebenen wesentlichen Theile von der Proportion oder Gestalt abweicht, so ist das ganze Instrument untauglich. Nicht als sey die Proportion allenthalben an die Linie gebunden, sondern ich will damit nur anzeigen, daß die mäßige Etendue, welche jede Proportion hat, nicht überschritten werden dürfe. Eine Sache beschreiben, und die nöthigen Umstände hinweg lassen, heißt eine vergebliche Arbeit thun. Weiß man nicht alle Kleinigkeiten, oder werden die nicht in die Sinne fallenden Umstände, z. E. das richtige Maß eines jeden Theiles, außer Augen gesetzt, so kann man keinen Geschirrmacher abgeben; oder ist diese Zumuthung dem Hrn. Verwalter allzu schlecht, so kann er alsdenn auch keinen guten Wirthschafts-Aufscher abgeben. Das Gesinde und die Tagelöhner wissen sich vielmahl nicht zu helfen; das Instrument scheint gut gearbeitet zu seyn, man weiß aber nicht, wo ihm der Fehler sitze, daß es mit der Arbeit nicht recht fort will.

stark genug, und an dem Boden der Futterlade befestigt, und mit derselben parallel ist. Die Klingen a, b, c, in Fig. 1108, fallen, in die damit überein stimmenden Kerben, welche mit ihren gehörigen Buchstaben in Fig. 1109 bezeichnet sind. Die punctierten Linien bezeichnen den Pfad der Klingenschneiden, wenn sie auf das zum Zerschneiden in die Lade gelegte Futter zu fallen anfangen. Der Futterschneider muß sich auf die andere Seite der Lade bey W stellen, wenn die beyden Theile der Angel an dem Rahmen und der eisernen Stange auf die gewöhnliche Art durch einen eisernen Nagel befestigt sind. Es ist augenscheinlich, daß der Futterschneider durch diese Verbesserung auf Einen Schnitt so viel thut, als, ohne dieselbe, auf drey. Wenn der Boden, worauf die Maschine steht, rein ist, so kann ein Knabe, so bald das Futter in der Lade geschnitten und das Instrument von dem Futterschneider aufgehoben ist, mit einem Fledermische die Lade von dem Häcksel reinigen und es auf den Boden streichen, auch etwas neues zum Schneiden einlegen. Es ist auch gut, wenn der Futterschneider hierbey auf einer kleinen Höhe, einem Blocke u. d. gl. steht, theils darum, weil er in solchem Stande weit mehr Gewalt hat, den langen Handgriff gehörig zu regieren, theils auch deswegen, weil er mit mehrerer Leichtigkeit den Klingenrahmen hoch genug heben kann, dem Knaben Raum zu lassen, daß er die Lade leer machen und wieder anfüllen kann.

Die Häckerlingslade läßt sich auch füglich bey der im IX Th. gegenwärtigen Werkes, S. 524, f. beschriebenen, und Fig. 517 abgebildeten, Dreschmaschine anbringen, so, daß diese Maschine nicht allein die Klinge an der Häckerlingslade führt, sondern auch zugleich zwei Gabeln regiert, deren eine vorn an der Klinge das Stroh zusammen drückt, und die andere dasselbe allmählich nach der Klinge zu schiebet, daß also jemand das

das Stroh nur auflegen darf, und alsdenn wieder davon gehen kann, bis das Stroh völlig zerschnitten ist. Wo man, wenn nicht gedroschen wird, vier solche Häckselladen daran appliciret, kann man in kurzer Zeit, fast ohne alle Unkosten, eine beträchtliche Menge Häcksel schneiden.

Der berühmte Hr. Hofrath Beyreis, zu Helmstädt, hat eine Hand-Häcksellade erfunden, welche vermittelt eines Ramm- und Schwungrades, so mit einer an dem erstern befestigten Handhabe herum gedrehet wird, selbst, ohne, daß sie von jemand getreten werden darf, schneidet. Es werden dazu nur zwei schwache Personen, eine zum Einlegen des Strohes, und die andere zum Drehen, erfordert, weil bey dieser Maschine ein Schieber, welcher der Klinge das Stroh von selbst zuführt, angebracht ist.

Berl. Beyträge zur Landwirthschaftswissenschaft, 3 Band, S. 506.

No. 28 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1778, S. 246.

Auf dem adelichen Milkauischen Rittergute Lebus, im Churkreise, ward im Junius 1770 eine Häckerlingsmaschine angelegt, welche in einem, an einer perpendicular stehenden Welle befestigten Rammrade besteht; dieses greift in ein Getriebe an einer Horizontal-Welle, an welcher zugleich, wie bey den Schneidemühlen, ein Schwungrad und Krummzapfen mit einer Zugstange, welche die Schneideklinge vermittelt der Schere, worin selbige eingeschraubet ist, regieret, sich befindet. Die Futterbank oder der Futterkasten ist, wie sonst gewöhnlich, eingerichtet, außer daß unten durch den Boden, unter das eingelegte Stroh, zwey Schieber gehen, und das Stroh fort und unter die Klinge nach und nach schieben. Ueber dem Strohe liegen zwei eingekerbte Walzen, welche nach einem gewissen Handgriffe auf das Stroh verb aufgedrückt werden, und an deren Achsen oder Wellen auswendig an der Seite des Kastens zwey Zahnräder befestiget, wel-

nige aufmerksame Patrioten, welche Zeugen von den sorgfältigen Bemühungen des Marschalles gewesen, suchten seine Entwürfe weiter auszuführen, und kamen hinter das Geheimniß eine Maschine zu erfinden, welche den Häcksel so weich und zur Fütterung der Pferde so tauglich machen kann, als es dieser große General wünschte. Die oben angezeigten Unbequemlichkeiten sind dadurch gehoben, und die Erfinder dieser Maschine legten zu Paris, in der Vorstadt St. Anton, eine ordentliche Manufactur an, aus welcher das Publicum täglich so viel gequetschten Häcksel, als jeder nöthig hat, erhalten kann. Die Erfinder hielten, aus Gewinnsucht, die Beschreibung dieser Maschine geheim.

Relation sur une machine du Sr. Messier, pour hacher & écraser la paille, destinée à la nourriture des chevaux, st. in der Histoire de l'Acad. R. d. Sc. de Paris, v. J. 1758, à Par. 1762, 4. S. 100, f. f. auch Journ. oecon. Oct. 1760, S. 452.

Manière de préparer la paille pour servir de nourriture aux chevaux, st. in No. 16 der Gaz. salut. v. J. 1761.

Relation sur les machines pour hacher la paille, qu'on donne aux chevaux, présentée le 25 Janv. 1758, par le Sr. Messier, & le 25 Janv. 1764, par le Sr. le Brun, st. in Journ. oecon. Mai 1764, S. 215.

Reflexions sur la manufacture de paille hachée établie à Paris, fauxbourg St. Antoine, st. in der Gazette litter. de Berl. v. 18 März 1765, S. 88.

Von der zu Paris in der Vorstadt St. Anton angelegten Hechel-Manufactur, f. den 2 Band des Berlin. Mag. 1766, 8. S. 266 — 268.

Der verdienstvolle Hr. Pastor Mayer, zu Kupferzell, liefert im 2 Th. seiner landwirthschaftlichen Reise, Nürnberg. 1776, 8. S. 438, die Beschreibung und Abbildung einer Strohschneidebank, oder, wie er es nennt, eines Strohtubles, den ein kleines Wässerchen neben einer Schrotmühle und Gyps-Stampfe treibt, so daß man damit alle zwei Stunden 60 Bund Stroh, in einem Tage wohl 240 Bund Stroh und einen starken Wagen voll Kleeheu, zu kurzer Fütterung oder Häckerling, unter der Aufsicht eines einzigen Mannes zu schneiden, gar leicht im Stande ist. Fig. 1110 ^{a)}, ist die Abbildung dieser Strohschnei-

Schneidebank, wie dieselbe von der Seite, und Fig. 1110 b), wie sie von vorn aussieht.

1, die Lade, worin das Stroh gelegt wird, und welche inwendig so viel im Lichten hat, als der Stecher selbst breit ist. 2, der Stecher, d. i. eine hölzerne Walze, die mit eisernen, $\frac{1}{2}$ Fuß langen, Wiederhaken besetzt ist. 3, das Rädchen des Stechers, durch dessen Herumdrehung das Stroh lang oder kurz geschnitten wird, je nachdem seine Staffeln groß oder klein gemacht werden. 4, der Sattel, 7 Zoll dick, von Eichenholz, unter welchem das Stroh lieget, und von dem es beim Schnitt fest gedrückt und gehalten wird. Dieser Sattel wird von der eichenen Halbdiele 5, welche wie die oben an einer Halbdiele 6 befestigt ist, in einer beweglichen Walze 7 auf und nieder gedrückt, je nachdem sie von der an ihr befestigten Stange 8 auf und nieder geschoben wird. 9, ist eine Stange, welche von dem Arme, der an der Welle 10 befestigt ist, aufgehoben wird, und die Welle 11, welche durch einen daran angebrachten Arm 12, und darein befestigte Stange das Rädchen 3 nebst dem Stecher in Bewegung setzt. 13, ist der andere Arm an der Welle 14, der das Messer in Bewegung setzt. 15, der eiserne Bogen, in welchem das Messer 16, welches 7 Zoll breit und 1 3 im Rücken dick ist, in Bewegung und Schnitt setzt. 17, die kleine Welle, dicht an einem angebrachten Schleifstein, welcher theils zu Schleifung des Messers dienlich, theils aber nothwendig ist, durch seine Schwere alles in bessern Gang zu setzen, und den Drilling 18 zu halten. 19, eine kleine angebrachte Erhebung, die das Ausweichen der gegen hinten in einem beweglichen Gewerbe laufende Stange 20, welche die Stange 8 aufhebt, verhindert. 21, Gestalt des Wiederhafens zu der Walze.

Es ist nöthig, daß 1) der Strohsuhl, welcher in einem Tage so außerordentlich viel schneidet, dergestalt gerichtet werde, daß er hoch in einer Kammer stehe, und das geschnittene Stroh so vor sich in eine untere Kammer herab falle. 2) Daß das Heu und Stroh entweder oberhalb der Kammer, wo der Suhl schneidet, oder gleich ihm nahe an der Seite, so daß man diese Materialien mit leichter Mühe möge beybringen können, gelegt werden; denn sonst würden zwei, ja drei Menschen nicht genug beytragen und wegnehmen können, was der Suhl schneidet, da hingegen sonst ein einiger Mensch genug ist, alles besorgen zu können. 3) Ist nöthig, durch einen Zug,

der in die Schnittkammer geht, Vorsehung zu thun, das Fortreibende Wasser augenblicklich stillen zu können; damit, wenn allenfals am Stuhl etwas brechen sollte, keine weitere Verwüstung geschehen möge. Und weil es 4) nicht leer ausgeht, daß bald die oder jene Schraube, oder sonst was bricht, so muß man Schrauben und andere Dinge im Vorrath haben, um der Arbeit nicht gehindert zu seyn.

Bei No. 2 ist noch zu bemerken, daß die eisernen Wiederhaken nicht gegen das Stroh, sondern von dem Stroh gemindert seyn müssen, um es zu schieben und nicht aufzuheben. Auch müssen dieselben 1 Zoll von dem Boden der Lade ab stehen.

Die Einrichtung einer Häckerlingsmühle, nach Beyer's Angabe, in seinem Schauplatz der Mühlenbaukunst, Epj. und Rudelst. 1735, f. S. 117, ist Fig. IIII a), b) und c) vorgestellt.

Zum Räderwerk dieser Maschine wird ein Stirnrad A, und Schwungrad B, mit seiner Kumpfwelle C, und Kurbelzapfen D erfordert. Damit diese Räder ihre Bewegung erhalten können, bringt man, nachdem es jedes Ortes Gelegenheit zuläßt, an die Welle E, wo das Stirnrad A sitzt, entweder ein ober- oder unterschlächtiges Wasserrädchen an. Auch kann man diese Maschine bey einer Mahlmühle auf folgende Art mit anhängen. An die Welle E, wird, an statt des Wasserrades, ein Drilling gesetzt, in welchen man das Stirn- und Kammrad so die Mahlmühle treibt, mit eingreifen läßt. Oder, man macht an die Welle E eine hölzerne Scheibe, welche eine Nut hat, und setzt auch an die Welle des Mahlganges, wovon das Werk bewegt werden soll, dergleichen Scheibe; alsdenn wird über beyde ein Riemen ohne Ende gezogen, und dadurch die Maschine umgetrieben.

Die hier abgebildete Häckselmühle ist folgender Gestalt eingerichtet. Das Schneidmesser a, Fig. IIII b), wird in einem Rahmen b c d e gespannt, daß es schräge steht. Dieser Rahmen ist in zwei Säulen f eingesalzet, so daß er sich in den Gelenken gemächlich auf und nieder bewegen läßt. An den Rahmen wird unten eine Zugstange G, Fig. IIII a), gemacht, welche sich oben bey H um einen eisernen Bolzen bewegt, unten aber an dem Kurbelzapfen D angehängt ist. Durch diese Zugstange wird der Rahmen b c d e, Fig. IIII b), mit dem Schneidmesser a, vermittelst der Kurbel D, Fig. IIII a), auf und nieder gezogen. Fig. IIII c) stellt bey k l m n den Grundriß, und

Fig. 1111 a) bey eben diesen Buchstaben den Aufriß der Schneidelade, worein das Stroh gelegt wird. vorn, wo das Messer schneidet, ist sie mit einem geschliffenen Stahl o p q r, Fig. 1111 b) eingefast. Der Deckel F, Fig. 1111 a) und 1111 c), dient dazu, das Stroh, so oft das Messer schneidet, fest zusammen zu drücken. Es geht nämlich durch diesen Deckel ein eiserner Bolzen, welcher bey i durch durch die Seitenbreiter der Schneidelade heraus reicht, um an dessen Enden sowohl, als an die Welle t, kleine Kettchen befestigen zu können; wenn nun das Schneidmesser nieder geht, treibt der Trichter x, Fig. 1111 a), den an der Welle t befestigten Arm s bis in u zurück; weil sich nun alsdenn die Welle t drehet, so winden sich auch die Kettchen um dieselbe herum, und ziehen den Deckel F nieder, welcher also das Stroh zusammen drückt.

Das Stroh langsam fortzurücken, sind in der Welle G zwey Hebel H eingezapfet, welche vorn an dem Rahmen des Schneidmessers auf dem Riegel v, Fig. 1111 a) und b), unter eingeschlagenen Haspen inne liegen. Zwischen gedachtem Hebeln H, Fig. 1111 a) und c), ist eine Welle l also eingesetzt, daß sie sich an ihren Zapfen diehet; auch ist in der Mitte dieser Welle, nach dem Zuge der Punctierung L M N P Q R, eine Zunge befestigt, welche bey N l' durch den Boden der Schneidelade geht. In Fig. 1111 a) ist diese Zunge mit S T bezeichnet. Wenn nun das Schneidmesser in die Höhe geht, so werden die Hebel H von dem Riegel v, Fig. 1111 a), aufgehoben, daher es geschieht, daß die Zunge l' durch den Boden der Schneidelade mit ihrer Schärfe bey T durchschlägt, das Stroh anfasset und vorwärts schiebet. Damit sich aber das Stroh bey dem Fortrücken nicht etwann empor hebe, so ist eben quer über die Schneidelade zwischen den punctierten Linien n m und M Q, Fig. 1111 c), ein Schaufelrad U, Fig. 1111 a), angebracht, welches nicht nur das Stroh von oben nieder drückt, sondern auch, indem es sich umdrehet, sogleich das Fortrücken desselben befördert. Der Umtrieb des Schaufelrades wird folgender Maßen erhalten. Außerhalb der Schneidelade ist an die Welle des Schaufelrades noch ein eisernes Zahnrad W, Fig. 1111 c), befestigt, in dessen Zähne eine Stößstange S X, Fig. 1111 a), welche oben bey X eine eiserne Klaue hat, eingreift, und solches, so oft das Messer in die Höhe geht, einige Zähne fort rückt. Damit es aber, wenn die Stange gehen läßt, nicht wieder zurück weichen könne, ist bey Y eine eiserne Klinke angebracht, welche sich einflämmt

und solches verhindert. Die Stoßstange SX ist in die Welle L, Fig. 1111 c), bey y, wie die Zunge LMNPQR, eingearbeitet.

In England hat Edgill eine Strohschneidemaschine mit einem Spiral-Messer erfunden, wofür Derselbe im J. 1768 von der zur Aufmunterung der Künste, Manufacturen und Handelschaft errichteten Gesellschaft eine Verehrung von 20 Guineen erhalten hat. Fig. 1112 a) und b) stellt den perspectivischen Riß dieser Maschine dar.

Fig 1112 a). A, eine stählerne Platte oder ein Messer, von einer gewundenen oder Spiral-Gestalt, dessen Halbmesser stets abnimmt, so daß er bey der Achse nur $2\frac{3}{4}$ Zoll, bey der Spitze aber 16 Zoll in der Länge hat; sein Rücken ist ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll dick.

B, ein Stück Holz, welches fast einerley Gestalt mit dem Messer hat. Bey der Achse oder Spindel hat es 4 Zoll in der Dicke, welche sich allmählich gegen die Schneide und die Spitze des Messers verliert. Das Messer ist an der innern Seite des Holzes mit plattköpfigen Holzschrauben befestigt, und mit dem Holze eben eingelassen. Damit die Köpfe der Schrauben versenket werden können, sind die Löcher an dem Messer vertieft und ausgerieben.

C, Eine eiserne Spindel oder Achse, welche 2 Fuß 2 Zoll lang, und $\frac{7}{8}$ Z. dick ist. Das Messer und das Stück Holz drehn sich mit dieser Spindel um, wenn die Maschine wirklich arbeitet. An ihr sind auch der Zwinger oder der Spiralzahn S, und der kurze Hebelarm X, befestigt.

D, ein zirkelförmiges Schutzbret von 2 Fuß und 2 Zoll im Durchmesser mit seinem concentrischen Umfange; siehe K, Fig. 1112 b).

E, eine Handhabe; siehe Fig. 1112 b).

F, der Trog, in welchen das Stroh oder Heu, um geschnitten zu werden, gelegt wird. Er ist 4 Fuß lang, 10 Zoll tief, und $10\frac{1}{2}$ Z. breit.

G, ein bleernes Gewicht; s. Fig. 1112 b).

H, der Nährer oder Fütterer, welcher ein Stück Holz von 10 Zoll (die Handhabe nicht mit gerechnet,) ist. Er raget 10 Zoll über den Trog hervor, und ist $5\frac{1}{4}$ Z. breit, und 1 Z. dick. An diesem Fütterer werden 5 eiserne Spitzen oder Zähne befestigt, welche von der Spitze bis an das Holz 6 Zoll lang, und oben $\frac{3}{4}$ Z. dick sind. Wenn das Stroh gehörig in den Trog
gelegt

gelegt ist, führt man den mit Spigen versehenen Fütterer an das Ende des Troges, und steckt ihn in das Stroh. Bei jeder Drehung der Handhabe wird so viel von diesem Stroh vorwärts geschoben, als die Länge eines Zahnes in der Kammleiste Y, Fig. 1112 b), beträgt. Wenn diese Leiste bis an ihr Ende aufgewunden worden, hebt man den Fütterer auf, und steckt ihn wieder von vorn in das Stroh.

I, ein eiserner Stab, welcher 1 Fuß 5 Zoll lang, $\frac{7}{8}$ Z. breit und $\frac{1}{2}$ Z. dick ist. Er ist an dem Vordertheile des Fütterers mit Schrauben angemacht, raget 1 Zoll über die Seite des Troges hervor, und ist mit der hölzernen Horizontal-Schiebleiste R durch eine eiserne Platte, welche an seinem obern Rande angeschraubet ist, verknüpft, und in einem rechten Winkel gegen die Leiste gewendet. An dem Oberende der Platte ist ein viereckiges Loch, durch welches der eiserne Stab, welcher am Vorderende des Fütterers fest gemacht ist, geleitet wird.

K, ein concentrischer Umfang, welcher an dem Schutzbret D angemacht ist, und Fig. 1112 b) erklärt wird.

L, ein krümmes Eisen, welches das bleyerne Gewicht hält; siehe Fig. 1112 b).

M, der Stiel oder die Handhabe des Fütterers, welche erwähneter Maßen, den Fütterer H, den Stab I, und die Kammleiste R Y zurück zu führen dienet.

NO, die Enden des concentrischen Umfanges K; siehe Fig. 1112 b).

P, das Karrenrad, welches 9 Zoll im Durchmesser, und 2 Z. in der Peripherie hat.

Q, der Stand oder die Stütze der Maschine. Die Füße davon sind $2\frac{1}{2}$ zu $1\frac{7}{8}$ Z. dick, und vom Boden bis an den Trog 2 F. 7 Z. hoch.

R, eine hölzerne Horizontal-Schiebleiste, welche 2 F. 7 Z. lang, $1\frac{1}{2}$ Z. breit, und $1\frac{7}{8}$ Z. dick ist.

S, ein Spiralzahn oder Zwinger, welcher an der Spindel ungefähr 3 Z. von ihrem Ende befestigt ist. An dem Uterende des Zwingers ist ein rundes Loch in Gestalt eines Reifes oder Ringes, welches dicht an die Spindel getrieben, und daran mit einem eisernen Nagel, der durch den Reif und Spindel geht, befestiget wird. Der Obertheil des Zwingers ist ein kleiner Abschnitt eines Kreises, steht etwas schief gegen die Spindel, und faßt die gleichfalls schief liegenden Zähne der Kammleiste, so daß er bei jeder Umdrehung der Handhabe die ganze Leiste um die Breite eines Zahnes der selben vorwärts treibt.

Q 9 3

T, ein

T, ein hölzerner Hebel, welcher 1 F. $2\frac{1}{2}$ Z. lang, und 2 Z. dick ist. Er wird an dem Quertrame des Schutzbretes D mit einem eisernen Nette befestiget. Auf seinem Unterende, ungefähr $2\frac{1}{4}$ Z. von der innern Seite, ist eine dünne eiserne Platte angebracht, damit der Untertheil des Hebels nicht zu sehr durch den kurzen Arm X abgenühet werde.

V, ein Quertram, welcher 1 F. 7 Z. lang, $\frac{3}{4}$ Z. dick, und 5 Z. breit, und am Schutzbrete fest gemacht ist.

WW, zwei Stangen, mit welchen man die Maschine von einem Orte nach dem andern tragen kann.

X, ein kurzer eiserner Arm, welcher $2\frac{1}{2}$ Z. lang, $\frac{1}{2}$ Z. breit und $\frac{1}{4}$ Z. dick ist. Er wird an der Spindel auf dieselbe Art, wie der Zwinger S, befestiget.

Y, ein eiserner Kamm, welcher an dem untern Rande der Schiebliste mit Schrauben befestigt ist. Dieser Kamm ist 9 Z. lang, 2 Z. breit, $\frac{1}{4}$ Z. dick, und hat auf seiner auswendigen Seite 33 Zähne.

Z, eine eiserne Platte, welche an dem hölzernen Backen oder Anschlag auf der Seite des Troges fest gemacht ist. Die Spindel C geht durch diese Platte, drehet sich in derselben um, und ist daran mit einem gefederten Nagel befestigt.

Fig. 1112 b). A, eine stählerne Platte oder ein Messer von einer spiralen Form. Die Beschreibung davon s. Fig. 1112 a).

B, ein Stück Holz fast von der nämlichen Gestalt; siehe Fig. 1112 a).

C, eine eiserne Spindel oder Achse, welche 2 F. 2 Z. in der Länge, und $\frac{7}{8}$ Z. im Durchmesser hat; s. Fig. 1112 a).

D, ein zirkelförmiges Schutzbret; s. Fig. 1112 a).

E, eine Handhabe, vermittlest welcher die Maschine getrieben wird. Ihr Halbmesser hat $12\frac{1}{2}$ Zoll.

F, ein Trog, worin das zu schneidende Stroh gelegt wird; s. Fig. 1112 a).

G, ein bleernes Gewicht, welches $9\frac{1}{2}$ Z. lang, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ Z. dick ist. Es hält ungefähr 38 Pfund in der Schwere, und hat in der Mitte eine eiserne Klammer, durch welche es an dem krummen Eisen L hängt. An jedem Ende dieses Gewichtes ist ein ungefähr 1 Z. langer, und $\frac{1}{2}$ Z. dicker eiserner Stift eingeschlagen, welcher sich in zwei auf den Seiten des Troges eingeschnittenen Oeffnungen auf und ab schieben läßt, und das Gewicht in seiner gehörigen Lage zu halten dienet, wenn es auf das Stroh fällt, und dasselbe durch seine Schwere im wirklichen Schneiden drückt und presst.

H, der

- H, der Fütterer; siehe Fig. 1112 a).

I, ein senkrechter Schiebstock, welcher an dem Fütterer angeschraubt ist; siehe Fig. 1112 a).

K, ein concentrischer Umfang. Er ist 2 Zoll breit, geht von N zu O, und formirt einen hohlen Ring, in welchem die Spitze des Messers verwahrt wird, daß sie der Person, welche die Maschine in Bewegung setzt, keinen Schaden zufüge.

L, eine krumm gebogene eiserne Stange, welche 15 $\frac{3}{4}$ Z. lang ist. Auf dem einen Ende ist sie platt geschlagen, und an dem hölzernen Hebel hinter dem Schuttbrette mit vier Holzschrauben befestigt; auf dem andern Ende hat sie einen Haken, an welchem das bleyerne Gewicht hängt.

M, die Handhabe des Fütterers H; s. Fig. 1112 a).

N O, die Enden des concentrischen Umfanges, welcher an dem Schuttbrette befestigt ist.

P, das Karrenrad; siehe Fig. 1112 a).

Q, der Stand oder die Stütze der Maschine; s. Fig. 1112 a).

W W, zwei Stangen, woran die Maschine getragen wird.

Hr. Graf v. Borcke hat, bey einer zehnjährigen Erfahrung, daß Kleeheu, gegen Gersten- und Haferstroh geschnitten, die schönste Winterfütterung für das Vieh abgibt, woben sich dasselbe sehr gut bey Leibe hält, und gute Milch gibt, auf seinem Gute Starborgdt, in Hinterpommern, eine Häckselmühle anlegen lassen, welche von 8 Ochsen getrieben wird, und alle Stunden 100 gehäufte Scheffel Häcksel liefert. Weil man mit 26 Ochsen alle drey Stunden abwechseln kann, so dient es ihnen zugleich zu einer Bewegung, und ist ihnen nützlich, damit sie sich im Winter nicht steif stehen, und bey dem Pflügen im Frühlinge desto munterer seyn. Hierzu werden erfordert: der erste Hofmeister, welcher bey der Häcksellade steht, und Acht haben muß, wenn etwas an der Maschine mangelbar wird, um demselben abzuhelpen; ein Mädchen, welches ihm Stroh und Klee zuträgt; und ein kleiner Junge, welcher auf dem Rammrade steht und die Ochsen antreibt. Der Ochsenjunge treibt indessen die Ochsen zum wechseln ab und zu, und füttert sie im Stalle mit demselben Häcksel. Es thun also ein Knecht, eine

Magd und ein Junge so viele Arbeit, als 20 der tüchtigsten Knechte nicht würden verrichten können. Eine solche Häckselmühle nebst der angehängten Kleescheune kann nicht über 300 Rthlr. kosten, wenn sie gefleibet und mit Stroh gedeckt wird, und alles dazu gekauft werden muß. Die Maschine in Stargordt hat der Mühlenbaumeister Reinhard für 130 Rthlr. gemacht. Das Räderwerk an der Häcksellade kam von Landsberg an der Warthe und kostete 30 Rthlr. An Eisen hat der dortige Schmid 700 Pfund verarbeitet. Das Mühlenholz war aus dortigen Forsten genommen, und in 6 Wochen war, nachdem das Fundament gemauert worden, alles fertig.

Beschreibung der Fig. 1113 a) und b) abgebildeten Stargordischen Häckselmühle. Die Größen, welche mit dem Handzirkel genommen werden können, sind nicht beschrieben. Die im Grundriß vorkommenden umständlichen Erklärungen werden bey dem inwendigen Profil-Aufriß des ganzen Mechanismus nur den Rahmen nach berührt, weil der beygefügte Maßstab alles übrige und nöthige ergänzt.

Fig. 1113 a). A, die Häckselmühle in ihrer Höhe und Länge. (Es versteht sich nach der Architectur, daß des Daches Höhe die halbe Breite der Grundlage ausmacht.) B, eine Boden- oder Dach-Luke, in welcher oberwärts eine Winde (Rolle) angebracht ist, vermittlest welcher man, durch Hülfe eines Laues, die Strohbünde von den entfernten Scheunen durch einen Menschen herauf ziehen läßt. C, die angrenzende Klee-Scheune, welche bey D mit dem Boden der Häckselmühle eine Communication hat, damit der Klee ohne große Weitläufigkeit herüber gebracht werden könne. E, die Grundlage der Häckselmühle, welche der Profil-Aufriß deutlicher vorstellt. F, der viereckige Raum, in welchem das Angetrieb seinen erforderlichen Umlauf haben kann. g, der Rand des großen Rammrades, welcher in der Breite 7 Zoll hat, und mit 187 Rämmen besetzt ist; jeder Ramm hat vom andern, von Mitte zu Mitte $3\frac{1}{2}$ Zoll Zirkeltheilung, und gewöhnliche Höhe und Dicke. Die Höhe des Randes ist in allem 9 Zoll, wozu die sechs Verbindungen h mit eingerechnet, auf welchen er angeflacht, und welche 4 Zoll in der Dicke haben. i, die 6 Arme, auf welchen der Kranz des Rammrades verbunden ist. Jeder Arm

Arm ist 4 Z. dick, und 16 Z. hoch. k, die große perpendicular stehende Welle, welche im Diameter 2 F. 2 Z. hat, wodurch die 6 Arme in einander geblattet gehen. l, die vier Hebel zum Ungespann, welche mit großen Nägeln an den Armen des Kammrades befestigt sind. m, der Kegel des Hängewerkes, auf welchen das große Getriebe mit seinen Zapfen der Welle ruhet. n, das große Getriebe, 4 F. 2 Z. im Diameter, 1½ F. Länge, mit 34 Triebböcken besetzt; beyde Ränder der Peripherie sind mit starken eisernen Bändern beschlagen. o, die lange durchhin gehende Welle, im Diam. 1 Fuß; hat am andern Ende p, das Stirnrad, 4 F. im Diameter, 9 Z. im Rande dick, mit 52 im Verband stehenden Rämmen, welche unter sich in ein Getriebe von 9 Stöcken fassen, die in einer andern, 1 F. dicken, Welle eingelassen und mit eisernen Bändern befestigt sind. Diese letztere Welle hat bey q die Schwunzscheibe, von 3 F. 10 Z. im Diam. und 9 Z. dick, und bey r die Kurbe oder Wrange, welche den Stößel oder Hebel des Schneiderahmens in die Höhe treibt. ss, sind zwey Ständer, welche unten auf einer Schwelle stehen, und oben an den Ballen befestigt sind; sie haben unterwärts, in der Gegend wo die Kurbe geht, etwas lange Zapfenausschnitte, worin zwey über einander liegende Kiegel mit Ketten gestellet werden. Um mehrerer Deutlichkeit willen, ist unten linker Hand außerhalb der Mühle eine ungefähre Zeichnung ohne Maßstab, mit t bemerkt. Diese Kiegel haben auf den Enden ordinäre abgeblattete Zapfen; in der Mitte u sind sie 2 Zoll tief und eben so breit, wie auch 9 Z. lang ausgestämmt; in dieser Ausbuchtung befinden sich 2 paßrechte Klötzchen v, von Birken- oder anderm weichen Holz; diese Klötzchen haben in der Mitte auf beyden Seiten einen kleinen halben Bogen-Ausschnitt, worin der gekröpfte Zapfen der Kurbe seinen Ruhepunct hat, jedoch zur Bewegung Raum gelassen ist. W, die Häckselkammer, in deren Mitte die Abtheilung zum Räderwerk pq bestimmt ist; diese hat oben über sich eine auf beyden Seiten ablaufende breitere Bedachung, und zwar dicht unter dem Boden der Schneidelade, über welche der Häcksel herunter fällt, in W und W; jedoch ist oben der Ausschnitt in den breiteren Boden nicht größer, als die Häcksellade den Häcksel verbreitet; was einzeln bey Seite springt, wird zuletzt hinein gelehret, und die Oeffnung mit einem Deckel von Brettern zugeleget. X, die Gestalt der Abdachung.

Erklärung des Profil-Aufschnittes, Fig. III 3 b).

- 1, das große horizontale Rammrad mit seinem Zubehör.
- 2, das Hängewerk im Profil, auf welchem der große Getriebezapfen ruhet.
- 3, das Hängewerk von vorn, und wie der Riegel auf den Seiten in seinen Zapfenlöchern mit Keilen erhöht und erniedriget werden kann.
- 4, das große Getriebe.
- 5, die lange durchhin gehende Welle.
- 6, das Stirnrad mit seinen im Verband stehenden Rädern.
- 7, die unterste Welle mit dem kleinen Getriebe.
- 8, die Schwungradscheibe.
- 9, die Kurbe oder Wrange.
- 10, einer von den Ständern, welcher in der Grundlage unter s beschrieben ist.
- 1000, ein Eckständer, welcher zur Abtheilung p q in der Grundlage gehört.
- 11, die in der Grundlage unter t u v beschriebene zwey Riegel.
- 12, ein perpendicularer, jedoch gebogener Hebel, welcher sich hinter der langen Welle herum zieht. Wie solcher an der Befestigung der Kurbe befestigt ist, wird nachstehender Aufsatz, unter No. 48, noch deutlicher zeigen.
- 13, der Schneiderahmen, an welchem das Schneidemesser befestigt ist, an dessen untersten Querschneide der vorgedachte gebogene Hebel in einem eisernen Gelenke fest gemacht ist. Dieser Schneiderahmen ist mit seinem Zubehör hinterwärts etwas perspectivisch aufgestellt, weil verschiedene nöthige Stücke sonst von hinten nicht gesehen werden könnten.
- 14, der Hebel, welcher die drey Strohschleber führt, und vorn auf der untersten Schneide des Schneiderahmens in einem angebrachten Lager beweglich geht, hinterwärts aber zwischen dem Gestelle der Schneidelade mit einem eisernen Nagel fest gestellet wird.
- 15, die drey Schleber nach ihrer gehörigen Lage. Unter selbiger Nummer ist oberwärts einer in der Breite, vorn mit etwas starkem Eisenblech beschlagen, abgeschärft und ausgezähnt gleich einer Säge. Wo der Nagel zum Feststellen durchgeht, sind die Löcher gleichfalls auf beiden Seiten beschlagen.
- 16, ein rechtwinkliger Hebel, welcher mit dem Vorderende an der Seite des Schneiderahmens in einer ausgeschlitzten Rinne

Knaagge beweglich geht; hinterwärts unter dem rechten Winkel ist derselbe zwischen der Schneidelade und einem aufgerichteten Ständer mit einem eisernen Nagel angesteckt. Das Winkelstück dieses Hebels ist oben mit drey Ausschnitten versehen, in welchen die drey Pelikane, 17, gestellet werden, nachdem der Häcksel kurz oder lang seyn soll.

17, die drey Pelikane, welche vorn mit eisernen Haken beschlagen sind und zugleich Seitenlappen haben, damit solche von ihren Zahnrädern nicht gleiten.

18, sind wieder drey dergleichen Pelikane, welche die zurückgezogenen Zähne fest halten.

19, die drey Zahnräder, welche die Walzen führen, so von oben das Stroh hervor treiben. Ein jedes Rad hat 84 Zähne, in der Mitte eine, 1 Zoll große, viereckige Oeffnung, wodurch die Welle der Walze geht, die mit einem eisernen Splint befestiget wird.

20, ist eine dergleichen Welle, welche ersilich mit dem langen Theile durch die Walze fest getrieben wird, daß auf beyden Seiten die abgeründeten Achsen mit der Walze gleich stehen; alsdenn wird das Zahnrad auf den kurzen vierkantigen Theil aufgesteckt, und mit einem vorgesteckten eisernen Splint versehen, damit es nicht abfalle.

21, eine Walze, welche mit so viel abgeschärften eisernen Regeln oder Linealen besetzt ist, wie die Figur in der ganzen Peripherie andeutet.

22, ein dergleichen Lineal von etwas starkem Eisenblech; auf beyden Enden sind solche ausgeschliffen, zwischens die eisernen Bänder gehen, womit die Walzen beschlaen sind, damit dieselben nicht heraus fallen können. Die Walzen sind von Eichenholz, und die Lineale stehen etwas über die Hälfte heraus.

23, eine Druckseder, deren 6 vorhanden sind, nämlich auf jedem Gestelle der Walze eine, die auf dem abgeründeten Theile der Welle fest aufliegen. Eine solche Feder ist von der Spitze bis an die Ründung 14 Zoll lang, $\frac{3}{4}$ Z. breit, $\frac{1}{4}$ Z. dick; das Bogenstück ist mit 3 starken Holzschrauben befestigt.

24, ein Aufgerichte, in Gestalt eines Stuhls. An statt des Sessels geht ein bewegliches Kollholz, und über dieses ein dreysacher lederner Riemen, so den Preßkloß, welcher das Stroh zusammen drückt, in die Höhe hebet. Der andere Theil, welcher die Rückenlehne vorstellt, geht zwischen den parallel laufenden Eisten, 26, und ist an der vordersten befestigt.

25, ein

25, ein Wellbaum, welcher in der Mitte 6 Zoll im Durchmesser hat, woran der Riemen des Preßflozes angeschnallt ist. In der folgenden Zeichnung findet man dieses unter 36 deutlicher vorgestellt.

26, zwei parallel laufende Querlatten, welche an den fest stehenden Ständern eingeblattet sind, zwischen welchen der Schneiderahmen seine Lehne zum perpendikulären Auf- und Niedergehen hat.

27, die fest stehenden Ständer, zwischen welchen alles bewegliche und unbewegliche seine Abtheilung hat.

28, das Schneide- oder Stroh-Messer.

30, die ganze Schneidelade mit ihrem Untergestelle.

31, der Abschnitt vom Hintertheile der Schneidelade.

32, der Ständer, zwischen welchen das Hintertheil des rechtwinkeltigen Hebels, 16, in seiner gehörigen Dicke und Länge befindlich ist.

33, die beyden mit Bohrlöchern versehenen starken Latten, worin der Hebel 14 gestellt wird, nachdem die Schieber viel oder wenig Stroh vorschieben sollen.

34, das Fußgestell vom Hintertheile, welches in dem Maße höher und breiter ist als das Vordertheil.

Aufriß von vorn.

35, die fest stehenden Ständer.

36, zwei Knaggen mit zwei Bohrlöchern nach Innwendig angebracht, in welchen der Wellbaum 25 beweglich geht, auf deren Mitte die große eiserne Schnalle zu sehen ist, woran der Riemen des Preßflozes nach Erfordern angeschnallt wird.

37, ein Hebel, welcher in eben demselben Wellbaum eingearbetet ist, und seinen Ruhepunkt auf einem festgenagelten Daumen des Schneiderahmens hat. Wenn nun der Schneiderahmen den Hebel in die Höhe hebet, so muß der Wellbaum den Preßflog auch in die Höhe ziehen, damit unterdessen das Stroh hervor geschoben werden könne.

38, eine von den parallel laufenden Querlatten 26, zwischen welchen das Gestelle, 24, mit seiner Lehne an dieser vordersten angenagelt ist, und aus Bretern besteht.

39, dasselbe Gestell, wie solches von vorn mit der Mündung der Schneidelade parallel herunter läuft.

40, vier rechtwinkelige starke Federn, welche den Schneiderahmen an der Schneidelade mit seinem Strohmesser andrücken müssen. Ehe diese Federn angeschraubet sind, machen sie, ihrer Natur nach, einen etwas stumpfen Winkel, indem sie sonst

sonst nicht andrücken könnten. In der Gegend, wo die Federn ihren Druck haben, ist der Schneiderahmen mit weißbüchernen Sohlen belegt, welche, wenn sie abgelaufen sind, wieder erneuert werden müssen.

41, der Schneiderahmen in seiner gehörigen Breite; untermwärts geht er mit seinen Seitensücken durch den gedielten Boden in Quadratöffnungen, wie auch oberwärts durch die parallel laufenden Latten.

42, das Schneidemesser in seiner Lage nach seiner Breite. Die Dicke ist $\frac{1}{2}$ Zoll. Es geht nach der Schneide keilsförmig zu. An den Schneiderahmen hat es für sich noch ein besonderes schräges Lager, so daß nur die Schneide und nicht der Rücken des Messers am Stahl der Mündung der Schneidelade herab gleitet. Die Schrauben, auf welche es erstlich aufgesteckt wird, neigen sich gleichfalls niederwärts; alsdenn wird es mit Flügelschrauben-Mütern fest angezogen. Die Mündung der Schneidelade ist auf allen dreyn Seiten mit recht geradem und glattem Stahl ausgelegt, welcher von inwendig mit Nieten angezogen ist.

43, die Knagge von vorn, welche den rechtwinkelförmigen Hebel 16 führt.

44, das mit einer harten hölzernen Sohle versehene Lager, worin der Hebel 14, welcher die drey Strohschieber führt, gehet.

45, ein verkürzter Strohschieber in der Breite.

46, der Preßkloß mit einer eisernen Handhabe, welcher das Stroh nieder drückt.

47, der Preßkloß in würfelförmiger Perspective; in der Dicke hat er 6 Zoll; auf beyden Seiten ist er mit doppelten Zügeleisen versehen, welche in die Fugen der Schneidelade ziemlich schließrecht auf und nieder gehen; untermwärts ist er von hinten nach vorn $\frac{2}{3}$ der Dicke abgeschräget. Dieser Kloß ist von Eichenholz, und mit 140 Pfund Blei ausgegossen.

48, ist der vorgedachte Hebel 12, welcher sich mit seinem Bogen hinter der großen Getriebwelle herum ziehen muß, um den Schneiderahmen durch die Hebelkraft der Kurbe in die Höhe zu stoßen.

49, das unterste Ende dieses Hebels, welches zeigt, wie die Verkröpfung der Kurbe, 9, zwischen zwey Stückchen weiches Holz mit Keilen befestiget wird, nach Anweisung der Grundlage t. u. v.

Es trägt zur Ersparung des Strohes, welches das Vieh zum Futter nöthig hat, sehr vieles bey, wenn man dasselbe, so viel möglich zu Häckerling schneiden läßt. Es nimmt solches nicht allein weniger Stroh weg, sondern gereicht auch dem Vieh selbst zum wahren Nutzen. Man erwäge nur, wie viel das Vieh von dem ihm so bloß vorgelegten Stroh unter die Füße tritt; und ich bin überzeugt, daß es öfters nur die Hälfte, höchstens nur zwey Drittel, davon genießt. Da aber von dem Häckerling, wenn die Fütterung damit ordentlich eingerichtet wird, nichts verloren geht, sondern das Vieh alles, was ihm eingeschüttet wird, genießt, so ist offenbar, daß dadurch eine große Menge Stroh erspart werden könne.

Man pflegt zwar wider diese Art zu füttern, welche dem faulen Gesinde etwas mühsamer fällt, einzumenden, daß das Stroh, welches von dem Vieh unter die Füße getreten wird, deshalb nicht verloren gehe, indem der Dünger dadurch gar sehr vermehret werde. Allein, ob ich gleich für die Vermehrung des Düngers gar sehr eingenommen bin, so scheint mir dieses doch nicht die beste und zuträglichste Art, um dazu zu gelangen, zu seyn. Denn die Erfahrung lehret, daß das Gersten- und Hafer-Stroh, als welches gemeinlich zur Fütterung des Viehes genommen wird, nicht eben die beste Materie für den Dünger ist. Wäre dieses aber auch nicht, so würde es doch allemahl eine verkehrte Wirthschaft seyn, wenn man für die Vermehrung des Düngers mit so großem Eifer, daß das Vieh darüber zuletzt Noth leiden, oder doch wenigstens mit erkauftem fremden Futter kümmerlich erhalten werden müßte, Sorge tragen wollte. Hat man sein Vieh völlig ausgehalten, und dennoch, ohne Verlegung des beständigen Vorrathes, dergleichen Futterstroh übrig: so ist es alsdenn noch immer Zeit, solches zur Verstärkung seiner Misthaufen anzuwenden.

Durch das Häckerlingfüttern wird nicht allein ein großer Theil des Strohes erspart, sondern es ist auch dem Viehe selbst weit gedeihlicher und zuträglich. Denn zu geschweigen, daß der Häckerling von dem alten und jungen Vieh weit besser, als das ihnen so bloß vorgelegte Stroh, gezwungen wer-

den

den kann, so bringt es auch die Natur der Sache mit sich, daß solcher überhaupt allem Vieh mehr zu Nutzen kommen müsse. Das Stroh an und vor sich selbst kann, weil es gar keine Säfte bey sich führt, sondern ein abgestorbenes und todttes Wesen ist, dem Vieh wenig oder gar keine Nahrung geben. Es ist nur gleichsam ein Vehiculum der Säfte, die das Vieh genießt, oder sonst bey sich hat. Je leichter nun dieses Vehiculum von den Säften imbibiret werden kann, je bequemer und gedeihlicher ist es zur Fütterung. Aus diesem Grunde ist das Weizen- und Gersten-Stroh ein weit besseres Futter, als das Rocken- und Hafer-Stroh, weil jene Arten viel poröser sind, und also von den Säften, durch welche sie erst zu einiger Nahrung geschikt gemacht werden sollen, leichter durchdrungen werden können. Aus eben diesem Grunde ist auch offenbar, daß der Häckerling weit gedeihlicher, als das bloße Stroh, seyn müsse.

Der Häckerling wird entweder gröber oder feiner geschnitten. Der gröbere für Pferde und Rindvieh, darf nicht über $\frac{3}{8}$, höchstens $\frac{1}{4}$ Zoll lang seyn; der feinere aber für Schafe, muß noch kürzer, auch von gleicher Güte und Weiche seyn, welches letztere man schon durch den Druck auf den Häckerlingsladen bewirken kann.

Für die Pferde wird insgemein das Rocken- zuweilen auch Weizen-Stroh zu Häckerling geschnitten. Das Stroh vom Sommerrocken ist hierzu dienlicher, als das zuweilen sehr dickröhrig gewachsene Winter-Rocken-Stroh. Sowohl das Rocken- als Weizen-Stroh muß zu diesem Behuf recht trocken eingebracht seyn; denn wenn es in der Masse eingefahren, und hernach in der Scheune dumpfig geworden ist, fressen sich die Pferde gern faul. Das Haferstroh aber wird ihnen nicht leicht geschnitten, es wäre denn Mangel an jenem; und es lassen Einige lieber Gerstenstroh unter
das

den Geruch und die Ausdünstungen der Pferde gar zu stark an sich zieht, und ihnen dadurch verkefelt wird. Denn die Erfahrung lehret, daß sie alle Sachen, die ihren eigenen Geruch angenommen haben, nicht gern fressen; wie man dieses so gar bey dem Stroh und Grase, welches auf ihren Mist gewachsen ist, bemerkt.

Wenn Häckerling in Vorrath geschnitten, und über einen Haufen geschüttet wird, pflegt er leicht stinkend oder muffig zu werden, zumahl wenn er niedrig auf der Erde oder an dumpfigen Orten liegt; daher man ihn in einem besondern, trocknen und lustigen Gemache, welches der Häckerlingsboden oder die Häckerlingskammer genannt wird, verwahren, und daselbst nicht allzu dick auf und über einander schütten muß.

Ein solcher Boden oder Kammer muß billig gegen Morgen liegen, und durchaus nicht gepflastert seyn, weil der Häckerling die Feuchtigkeit davon gar leicht an sich zieht, und davon anläuft, stinkend und muffig wird, sondern einen gut gedielten Fußboden haben, und, gleich andern Böden und Kammern, so wohl vor Menschen, als vor Hunden und Katzen, welche gern ihren Urflath unter den Häckerling zu verbergen pflegen, verschlossen werden können. In dem Pferdestalle wird der Häckerling nebst dem Hafer, in einem besondern Behältniß, welches der Futterkasten heißt, wovon im Art. Pferd sprechen werde, aufbehalten.

Gegen die Häckerlingsfütterung werden nicht selten die Arbeit und Kosten, die durch das Häckselschneiden verursacht werden, zum Vorwande gebraucht. Man macht sich aber die Sache schwerer, als sie in der That ist; wenigstens sind die Kosten und Arbeit, welche hierauf verwendet werden müssen, nicht von der Wichtigkeit, daß sie nicht von dem Nachtheile, der aus dem Raufüttern entsteht, weit überwogen werden sollten. Ein Wirth, der jetzt bey dem Raufüt-

Stücken erd = band = wand = nieth = und nagelfest; folglich müssen sie schon aus diesem Grunde, nach dem gemeinen so wohl als sächsischen Rechte, bey dem Lehen bleiben. In Ansehung des sächsischen Lehenrechtes hat dieses um so weniger ein Bedenken, als die Maschine der Häckselmühle nicht im Freyen aufgestellt werden kann, sondern dazu ein eigenes Gebäude nöthig ist. Wenn nun, nach diesem Rechte, alle Gebäude dem Lehen heim fallen, so muß auch die Häckselmühle, weil sie, eben so wie bey allen andern Mühlen, ein Zugehör des Mühlengebäudes ist, für ein Lehenstück angesehen werden. Die verschiedenen Wirkungen dieser beyden Lehenrechte bestehen in diesem Falle bloß darin, daß der Lehenfolger dieselbe, nach dem gemeinen Rechte, den Allodialerben als eine Cursumelioration vergüten muß, nach dem sächsischen aber frey und unentgeltlich erhält.

Wollte man hierbey auf den von den Rechtslehrern angenommenen willkürlichen Satz: daß nicht die Befestigung allein eine Sache zu einem Lehenzugehör mache, sondern auch eine Bestimmung zum immerwährenden Gebrauch desselben hinzu kommen müsse, zurück gehen: so würde allerdings, ehe man dergleichen Häckselmühle dem Lehen mit Zuverlässigkeit zuweisen könnte, vorher die Richtigkeit der Bestimmung ausgemacht werden müssen. Sehr selten findet man, daß der letzte Lehenbesitzer sich in dergleichen Dingen wegen einer solchen Bestimmung deutlich und ausdrücklich erklärt hätte. Die Sache bleibt daher gemeinlich zweifelhaft, und beruhet auf bloßen rechtlichen Muthmaßungen. Man nehme nun den Fall, wie man solches fast durchgehends wahrnehmen wird, daß sich der Erblasser nicht ausdrücklich, ob die von ihm erbaute Häckselmühle zum immerwährenden Gebrauche des Lehens bleiben solle, erklärt habe: so wird es nothwendig darauf ankommen, ob hierunter mehr Vermuthung für das Lehen, oder für das Erbe, vorwalte. Häckselmühlen sind Maschinen, welche sonst zu nichts als zum Häcksel schneiden für das auf einem Landgute befindliche Vieh gebraucht werden können; so bald sie sich also in den Händen eines Besizers befinden, welcher kein Vieh hat, so sind sie unbrauchbar, können also

also auch den Allodialerben, die an dem Viehstande des Gutes weiter keinen Antheil haben, als daß ihnen derselbe bezahlt werden muß, nichts nützen; denn wohl das Vieh, welches der Lebensfolger den Landerben hat bezahlen müssen, nicht aber das dafür bezahlte Geld, ist, um die Sache recht handgreiflich zu machen, des Häckfels bedöthigt.

Was kann auch wohl ein Lebensbesitzer bey Anlegung einer solchen Mühle für eine andere Absicht gehabt haben, als daß dieselbe zur beständigen Bequemlichkeit der Wirthschaft auf dem Lehngute gerichten sollte! Wäre dieses seine Absicht nicht gewesen, so müßte daraus folgen, daß nach seinem Tode das daran befindliche Eisen abgeschlagen und verkauft, das Holz aber zur Feuerung gebraucht werden sollte. Denn hinterläßt er seinen Töchtern und den Allodialerben kein besonderes Allodialgut, so ist von einer solchen zerstörten und abgerissenen Häckselmühle fast kein anderer Gebrauch zu machen. Hinterlasse er aber, außer dem Lehngute, noch ein besonderes Allodialgut, so würde zwar freylich die angelegte Häckselmühle seinen Erben mehr zu Nutzen kommen können; es ist aber nicht zu vermuthen, daß er in diesem Falle nicht die Mühle lieber auf dem Allodial-, als Lehngute angelegt haben sollte.

Oeconomia forensis, 4. Band, S. 105, f.

Die Allodialerben der Lebens-, Fideicommiss- und Majorats-Besitzer, auch überhaupt aller derjenigen, die ein Landgut *sub titulo lucratio* in Genießbrauch haben, werden, wenn auch gleich die angelegte Häckselmühle von dem größten Nutzen seyn sollte, dennoch nur sehr selten eine Vergütung der darauf verwendeten Kosten zu fordern berechtigt seyn. Die zu solchem Werke nöthige Ausgabe ist nicht von der Wichtigkeit, daß sie das Verhältniß des Ueberschusses von den Früchten so leicht übersteigen wird. Ein Landgut, auf welchem die Anlegung einer Häckselmühle wahren Nutzen stiften kann, setzt, nach der oben davon gegebenen Anweisung, schon einen wichtigen Ertrag und Werth des Gutes voraus; denn ein hoher oder niedriger Viehstand ist allemahl der richtige Maßstab, nach welchem der Werth und Ertrag eines Landgutes bestimmt werden kann. Wenn nun

632 Häckerlings-Bank. Häge-Bereiter.

die Erbauung einer Häckselmühle, nach aller bisherigen wirtschaftlichen Erfahrung, höchstens auf 250 bis 300 Rthlr. zu stehen kommt: so fällt von selbst in die Augen, daß diese Kosten, wenn sie recht angebracht sind, allemahl von dem Ueberschuß der Gutseinkünfte bestritten werden können. Den *sub titulo oneroso* besitzenden Genießbrauchern hingegen, wohin in diesem Falle auch die Zeispächter gerechnet werden mögen, steht nichts entgegen, warum sie nicht den gegenwärtigen Werth einer solchen Häckselmühle zu fordern befugt seyn sollten. Der Nutzen derselben ist schon oben erwiesen worden, und die dazu nöthigen Kosten bestehen hauptsächlich in baren Auslagen, welche durch eigenen Dienst und Leute nur wenig erleichtert werden können.

Oeconomia forensis, 3 Band, S. 447, f.

Häckerlings-Bank,	} f. im vorhergehenden Art.
Häckerlings-Boden,	
Häckerlings-Kammer,	
Häckerlings-Mühle,	

Häckse, siehe Häkse.

Häcksel, siehe Häckerling.

Häfen, siehe Hefen.

Häft, siehe Hest.

Häftchen, Hästel, Hästelhaaken; siehe Haft 2.

Häfteln, mit Hästeln befestigen. So hästeln die Jäger die Leinen, wenn sie solche an die Hästel oder Pfähle und Pföcke anbinden. Im Oberd. ist anhästeln, zuhästeln, aufhästeln, mit einem Hästel, d. i. einer Stecknadel an- zu- oder aufstecken.

Häge-Bereiter, Gehägebereiter, Hågereiter, Heidereiter, Ueberreiter, ein Forstbedienter, welcher die Jagd- und Forstgehäge zu bereiten hat, damit von niemanden Eingriffe in dieselben geschehen. Die Hågereiter sind an einigen Orten mit den ordentlichen Jägern einerley; andermwärts aber bedeuten sie mehr nicht, als

als daß sie die Gränzen und Gehäge bereiten, und auf die Hägung des Holzes und Wildes, wie auch auf die Vertilgung der Raubthiere bedacht seyn müssen; daher ihnen gemeiniglich ein Pferd auf herrschaftliche Kosten in frehem Futter gehalten wird.

Häge = Holz, Holz oder ein Gehölz, welches gehäget, d. i. geschonet wird, in einigen Gegenden Hainholz, zum Unterschiede von einem Sauholze.

Häge = Mahl, in einigen Gegenden, z. B. in Thüringen, ein niederes Gericht, welches des Jahres ein oder mehrere Male, gemeiniglich im frehen Felde gehalten wird, Gränzirungen, Felddiebereyen und andere Feldsachen zu entscheiden. Von dem folgenden hägen, und Mahl, eine Versammlung, besonders gerichtliche Versammlung. Siehe Feld = Gericht.

Häge = Reis, in dem Forstwesen, junge schlanke Bäume, oder so genannte Stangen, welche man auf den jungen Schlägen oder Hauen stehen läßt, Bäume daraus zu ziehen; Laßreisser, Vorstände; siehe Th. XIV, S. 572.

Häge = Reiter, siehe Häge = Bereiter.

Häge = Säule, siehe Jagd = Säule.

Häge = Schau, Hageschau, an einigen Orten die Schau, d. i. Besichtigung der Zäune und Hage an den Wegen.

Häge = Schaub, Häge = Scheibe, s. Häge = Wisch.

Häge = Schlag, ein gehägter, zu verlegen verbotener Schlag, d. i. Theil eines Gehölzes; im gem. Leben auch wohl ein Hainschlag oder Heuschlag.

Häge = Wasser, ein gehägtes Wasser, worin der Fisch- und Krebsfang verbotnen ist; ein Bannwasser, im Gegensatz eines Freywassers, worin jedermann zu fischen und zu krebsen frey steht.

Häge = Weide, eine gehägte Weide, welche mit dem Viehe nicht betrieben werden darf.

Häge-Wiese, eine solche gehägte Wiese; eine Wiese, welche Gartenrecht hat, und worauf ohne des Eigenthümers Willen niemand weiden darf.

Häge-Wisch, in der Landwirthschaft, ein Wisch Stroh, oder ein Bündel Reisholzes, welches auf eine Stange gesteckt wird, einen gehägten Acker, Schlag, Wald u. s. f. damit zu bezeichnen; im Oberdeutschen eine Hågescheibe, Hågeschaub, Hainscheibe, Heuschaub. Einen Hau, eine Wiese, einen Acker mit Hågewischen abstecken.

Häge-Zeit, diejenige Zeit, da das Wildbret gehäget, d. i. geschonet, nicht gejaget noch gefangen wird; die geschlossene Zeit, die Bruchzeit, die Schonzeit, die Wald-Sperre.

1. **Hågen**, ist nur im Nieders. für ergehen üblich. Das hæget ihn, ergehet ihn, verursacht ihm eine lebhaftere innere Freude. Imgleichen als ein Reciprocum, sich hægen, sich lebhaft und innerlich freuen. Siehe in den Supplem. Behagen.

2. **Hågen**, mit einem Hage oder Zaune einfassen, und dadurch vor der Beschädigung bewahren.

1. Eigentlich. Einen Acker, ein Stück Wiese hægen, wo aber einhågen üblicher ist. In weiterer Bedeutung, auch auf andere Art, z. B. durch einen aufgeworfenen kleinen Graben, durch einen aufgesteckten Strohwisch (Hågewisch) u. s. f. oder auch nur durch ein bloßes Verboth vor Beschädigung oder dem Gebrauche anderer bewahren, wo es häufig von Grundstücken üblich ist. Eine Wiese hægen, sie mit dem Viehe nicht betreiben lassen. Einen Wald hægen, kein Holz darin fallen lassen. Junges angeflogenes Holz hægen, es mit dem Viehe nicht behüten lassen. Das Wild hægen, es schonen, nicht durch Jagen vermindern.

2. Figürlich. 1) Dulden, unterhalten, verbergen und beschützen, in einigen Fällen. Diebe bey sich hæ-

hågen, daher im Oberdeutschen auch ein Häger, einen Fehler bedeutet. Die Bosheit bey einem andern hågen, sie an ihm dulden und unterstützen. Einen Haß wider jemanden hågen, bey sich dulden und unterhalten. Viele Vorurtheile hågen. Einen Zweifel hågen. In weiterer Bedeutung oft nur für haben, von Vorstellungen, Gedanken u. s. f. Eine geringe, eine hohe Meinung von sich hågen. 2) Sparen, zu Rache halten, eine nur im Niedersächsischen übliche Bedeutung. Viel Geld zusammen hågen, sparen. Aufhågen wird daselbst für aufheben gebraucht. 3) Fristen, verlängern, ein gleichfalls ungewöhnlicher Gebrauch. 4) Ein Gericht hågen, halten, ein noch in der Gerichtssprache mancher Gegenden üblicher Ausdruck, welcher von den Schranken hergenommen zu seyn scheint, mit welchen man die Gerichtsplätze zu umgeben pflegte, besonders zu der Zeit, da die Gerichte noch unter frehem Himmel gehalten wurden.

So auch die Hågung.

Das Angelf. hogian, Dän. hegne, und Schwed. hægna, bedeuten gleichfalls mit einem Zaune umgeben. Für schützen, kommt bey den schwäbischen Dichtern auch heien, und Heie für Schutz vor, und noch jetzt sagt man im Oestreichischen hayen für hågen. Die Niederf. hågen, gütlich thun, und Håge, Pflege, Vergnügen, Lust, gehören zu dem vorigen Zeitworte.

1. Häger, (der) siehe Häger: Gut.
2. Häger, (der) im gem. Leben, Hügel von Sande oder Erde in den Strömen, oder an dem Ufer, welche das Wasser daselbst ansetzt, und auch Anlagen, Horsten, Sandhorsten, und wenn sie größer sind, Werder genannt werden. Siehe Hügel, von welchem Worte es nur in dem Suffixo unterschieden ist.

Diejenige Arbeit, durch welche man Zusätze vom Lande zu den Ufern zu gewinnen, oder ein Stück Land aus dem Wasser zu gewinnen und mit seinem Ufer zu vereinigen suchet, wird die Anhågerung genannt; siehe Th. II, S. 155, fgg.

Häger:

Häger = Gericht, s. im folg. Artikel.

Häger = Gut, eine nur in Niedersachsen übliche Benennung einer gewissen Art dienstleistender Bauergüter, welche auch haggerische und holtensche Güter genannt werden. Die Besitzer solcher Güter, welche Häger-Männer heißen, haben die völlige Nutzung, müssen aber dem Hägerherren oder Hägerjunker, d. i. dem Grundherren, gewisse Dienste leisten, ihm den Zehnten und einen bestimmten Erbzins geben. Ein neuer Besitzer muß um die Belehnung ansuchen und die Höhe bezahlen. Die Hägermänner stehen wegen dieser Güter unter einem besondern Hägergerichte, welches sein eigenes Hägerrecht hat.

Häger = Herr, s. im vorhergeh. Artikel.

Häger = Hufe, in einigen niedersächsischen Gegenden, eine Art Hufen, welche 60 Morgen Ackers, oder 4 Hakenhufen, oder 2 Land- oder Dorf-Hufen hält. Eine Haken = Hufe hält daselbst 15, eine Land- oder Dorf-Hufe 30, und eine Tripelhufe 45 Morgen.

Häger = Junker, }

Häger = Mann, } siehe Häger = Gut.

Häger = Recht, }

Hägerkeit, siehe Hagger.

Hägling, in Oberdeutschland eine Art kleiner Weißfische, welche im Canton Frenburg Pfarren, in Lucern Nachtfische genannt werden; *Albula minima* Gesn. der den Namen Hägling durch kleiner Häring erklärt.

Hägs = Mann, (der) die Hägsoleute, in einigen Gegenden ein Feldnachbar, dessen Acker nur durch einen Hag oder Zaun von dem Acker des andern abgesondert ist.

Häher, (der) Häger, Heger, Heher, Heyer, Sieger, ein Geschlechtsname, welcher eben die Vögel andeutet, die bereits im X. Th. S. 768, fgg. unter dem Namen Aelster, *Corvus pica* Linn. vorgekommen sind.

sind. Ob nun gleich Einige die Häher zwar zu den Uelstern rechnen, und sie nur als eine besondere Art derselben ansehen, so bleibe ich doch lieber bey der allgemeinen Bedeutung, und halte Uelster und Häher für einerley Geschlechtsbenennungen. Es sind die gemeinen Uelstern und die gemeinen Häher, als Arten von einander unterschieden, wenn man den gebräuchlichen Worten nachgehen will. Und da erstere, die Uelster schon an vorerwähntem Orte beschrieben ist, so will ich hier noch der in Europa vorkommenden Arten von Hähern gedenken.

1. Der Holzhäher, Holzschreyer, Hatzler, Heerholz, Eichenhäher, Waldhäher, in der Mark Holzscher, und an einigen Orten auch Markolf, (ein Nahme, den er mit der Mandelkrähe gemein hat,) Herrenvogel (entweder als eine verderbte Aussprache des Wortes Häher, oder auch so fern er wegen seiner bunten Farben, spaßhaften Stellungen und Gelehrigkeit von vornehmen Personen ehemals mehr geliebt wurde, als jetzt geschieht,) *Pica glandaria* Gesn. *Aldrov.* *Willughb.* *Raj.* *Albin.* *Frisch.* *Olin.* *Klein.* *Garrulus* *Briss.* *Corvus glandarius* *Linn.* Fr. Geai, ein Raubvogel, welcher sich in den europäischen Gehölzen aufhält, wo er fast beständig schreyt, von Eichen und Nüssen lebt, auch wohl auf die Saat, junge Erbsen und Kirschen fällt, und bey großem Hunger kleine Vögel anpact. Wenn die Eichen reif sind, füllet er mit denselben seinen Kropf an, und leget solche in hohle Bäume zu seinem Vorrath auf den künftigen Winter. Sein schwarzer und starker Schnabel läuft gerader zu, als bey den übrigen Rabenarten, bey denen derselbe an der Spitze eine kleine Krümmung hat. Hinter dem Kopfe ist etwas röthliches; die Farbe des Rückens ist etwas blasser und spielt ins Aschfarbige; die Flügeldeckfedern sind blau, und mit schwarzen und weißen Querlinien besetzt; die Steißfedern, weißlich; und der Schwanz,

Schwanz, welcher weit kürzer, als an der Aelster ist, hat weiße Lüpfel; Brust und Bauch sind blaß- aschfarbig, so wie auch die Füße und Zehen; die Klauen sind schwarz und etwas hakenförmig. Das Männchen ist etwas größer als das Weibchen, hat schwärzere Kopffedern, und die Deckfedern seiner Flügel sind von einem schönen Blau. Er bauet im Anfange des Mayes sein Nest gemeiniglich auf einer Eiche, auswendig von durren Zweigen, und überkleidet es inwendig mit Heidekraut, dessen Zweige er künstlich unter einander verbindet, daß es einer Tapete ähnlich sieht. Er leget 8 aschgraue, etwas ins Grüne spielende Eyer, welche sich durch dunkle braune Pünctchen auszeichnen.

Er wird zur Herbstzeit öfters in den Drosselschlingen gefangen. Im Journal oecon. v. Mon. Jul. 1752, S. 63, wird folgende leichte und lustige Art, die Holz- Häher zu fangen, angegeben, welche vermuthlich auch bey Amseln und Aelstern mit gleichem Erfolge gebraucht werden kann, als welche Vögel sich überhaupt schwer beykommen lassen, indem ihr feines Gehör und scharfer Geruch nicht erlauben, daß man sich ihnen anders nähern kann, als auf eine große Ferne. Zu solchem Fange nun muß man einen zahmen Häher haben, und solchen entweder in der Tasche, oder in einem verdeckten Kästch, nach einem Walde oder andern Gehölze tragen, worin man solche Vögel vermuthet. Man geht 100 oder 200 Schritt in das Gehölz hinein, und wählet einen Ort, der ein wenig bedeckt ist, dergleichen man gemeiniglich findet, wenn man den Fußsteigen oder Wegen, die durch die Gehölze gehen, folget. Alsdenn nimmt man seinen Vogel, legt ihn mit dem Rücken auf die Erde, und macht ihn mit zwey kleinen Gabelchen auf dem Boden fest, indem man seine beyde Flügel unter diese Gabeln stecket. Hierbey muß man sich in Acht nehmen, daß man den Vogel nicht verlese, weil er öfter zu diesem Gebrauche dienen kann. Die Gä-

Gäbelchen muß man so tief in die Erde stecken, daß der Vogel, aller Bemühungen ungeachtet, die er anwenden wird, sich nicht losreißen kann. Wenn man seinen Vogel also gelegt hat, begibt man sich in das Gehölz, und stellet sich so, daß man nicht leicht gesehen werden, und doch alles, was vorgehen wird, sehen kann. Auf das Geschrey, welches der Häher, indem er sich loszureißen sucht, machen wird, werden alle andern, die auf eine halbe Meile rings herum sind, von Baume zu Baume bis an den Ort herzufliegen, wo sie ihren Camerad, der sich in solcher Ungemächlichkeit befindet, sehen werden. Nachdem sie einige Zeit über eine so seltsame Begebenheit unter einander geschwatzet, und niemand sehen, und kein Geräusch hören: so wird sie die Neugierde antreiben, die Sache näher zu untersuchen; sie werden auf die Erde fliegen, um den Unglücklichen herum gehen und hüpfen, dem sie ohne das geringste Mißtrauen immer näher und näher kommen werden. Dieser, welcher den Kopf und die Krallen frey hat, wird aus Verzweiflung, sich allein unglücklich zu sehen, sich des ersten des besten, der ihm allzu nahe kommt, bemächtigen, und ihn gewißlich nicht wieder fahren lassen. Das Geschrey dieses neuen Gefangenen kündigt an, daß unser Häher seinen Fang gethan hat; alsdenn rücket man aus seinem Hinterhalte hervor, und hohlet seine Beute. Die übrigen Häher werden freylich zwar davon fliegen, allein man kann versichert seyn, daß sie sich nicht wegmachen werden. Man geht wieder auf seine Lausche zurück, und wird sie bald wiederkommen, und seinen Häher einen zweiten davon erwischen sehen. Solchergestalt kann man deren viele nach einander fangen.

2. Der hellblaue Häher, *Pica* f. *Garrulus arboratensis* Klein. *Coracias garrula* Linn.; siehe Blauz Krähe im Art Krähe.

3. Der

3. Der Nußhäher oder Tannenhäher, *Pica nucifraga* Klein. *Corvus caryocactus* Linn.; siehe Nußkrähe im Art. Krähe.

Das Fleisch der Häher ist eben nicht schätzbar; und wenn sie von Einigen gegessen werden, so ist es wohl darum, weil sie wilde Vögel sind.

Hähner, (der) in der Bienenzucht, besonders Niedersächsens, ein Schwarm Bienen, welcher auf ein von andern Bienen verlassenes Gewirk gesetzt wird.

Häkel, (das) ist eigentlich das Diminut. von dem Worte Hafen, für Häfchen, Häklein, einen kleinen Hafen zu bezeichnen. So ist bey den Kunstdrechslern das Häkel, ein halbrunder gekrümmter Drehstahl, harte Körper inwendig auszdrehen; von welchem der so genannte Häkel Stahl, d. i. ein gekrümmter Drehstahl, besonders Kugeln in einander zu drehen, noch verschieden ist. Wenn dieses Wort im männlichen Geschlechte der Häkel lautet, so ist die Endsilbe nicht mehr das Zeichen einer Verkleinerung, sondern vielmehr eines Werkzeuges, und Häkel bedeutet alsdenn ein Werkzeug, womit man etwas haket, oder vermittelst dessen krummen Spitze heraus hohlet. Eben so bezeichnet das zusammen gesetzte Baumbäkel, oder vielmehr Baumbäkel oder Baumbacker, einen Vogel, der seine Nahrung aus den Rinden der Bäume heraus haket.

Häkelig, oder häklig, ist nur im Oberdeutschen üblich, wo es theils im eigentlichen Verstande, mit kleinen Hafen versehen bedeutet, theils figürlich, bedenklich, fikelig. Eine häkelige Sache, eine bedenkliche Sache, welche behutsam behandelt seyn will. Ein häkeliger Mensch, der an allen Dingen etwas zu tadeln hat, dem man nicht leicht etwas recht machen kann, und der auch wohl ein Häkler genannt wird.

Häkeln, mit kleinen Hafen herben zu ziehen suchen. So sagt man von den Raken, daß sie häkeln, wenn sie mit

mit ihren Klauen spielend einhacken. Zusammen häfeln, an einander häfeln, mit kleinen Haken an einander befestigen. So auch anhäkeln, forthäkeln, zühäkeln.

Häler, in einigen niedersächsischen Gegenden, eine Art geringer Bauern, welche nicht mehr Acker haben, als sie mit einem Haken des Jahres bearbeiten können, und dafür dem Grundherren gewisse Handdienste leisten müssen. Sie scheinen von den oben erwähnten Hägern noch sehr verschieden zu seyn. Daher das Hälergut, das Gut eines solchen Hälers.

Häler, siehe oben, S. 640.

Hälse, (die) der Kniebug an den größern Thieren, besonders an den Hinterfüßen derselben. In weiterer Bedeutung der ganze untere sehnige Theil des Fußes der größern Thiere, und in Niedersachsen auch wohl der Menschen.

Im Oberd. Haxe, Hachse, Hächse, im Nieders. Hesse, im Osnabrück. und Pommer. Hesse; bey einigen Hochdeutschen auch wohl Haxe, Hexe, Hechse. An den Schöps- und Kalbs-Keulen wird dieses Bein wegen einiger Aehnlichkeit auch die Stelgkappe, imgleichen das Mägdebein genannt, weil man es den Mägden zu geben pflegt. Es gehört zu dem Worte Hacke, und drückt, wie dieses, die Aehnlichkeit dieses Buges mit einem Haken aus; daher man es auch füglich Hächse schreiben kann.

Ihre hält das gleich bedeutende Schwed. Hasnar für ein von Hah, die Hacke, Ferse, und Sino, Sehne, zusammen gesetztes Wort. In der monseeischen Glosse kommt aus 2 Kön. 8, 4. subnervauit vor, welches daselbst hasneta übersetzt wird. Schilter hält es für einen Fehler und will abasnita lesen; allein es bedarf dieser Verbesserung nicht, weil hasneta zu unserm Worte gehört und die Hälse abschneiden bedeutet. Frisch führt aus einer handschriftlichen Bibel-Üebersetzung in der königl. Bibliothek zu Berlin aus Josua 11 die Stelle an: Ihre Kasse sollt du enthehsenen, welches eben das ist.

Hälberling, ein nur im g. L. einiger Gegenden übliches Wort, ein Mittelding von zweyen Arten; einen Bastard, Blendling, Zwitter zu bezeichnen, d. i. ein

Ding, welches von zwey Dingen verschiedener Art erzeugt worden, und daher jede Art nur halb an sich hat. Besonders werden die Bastarte oder Zwitter von Rauschen und Brassen Hälberlinge genannt.

Hälbling, eine ehemalige Benennung der Häller, einen halben Pfennig zu bezeichnen, welche schon in dem Schwabenspiegel vorkommt. Siehe Häller.

Hälftchen, in einigen Gegenden, ein Buttergefäß, welches 4 Quart brandenburgischen Mases hält.

Hälfte, im Nieders. Halve, das Hauptwort des Bey- und Nebenwortes halb, welches schon im Nieders. half lautet. 1. Ein Theil von zwey gleichen Theilen, worin ein Ganzes getheilet, oder als getheilt betrachtet wird. Die Hälfte eines Zirkels, eines Eimers Wein, des Gehaltes u. s. f. Die zwey Hälften wieder zusammen setzen. Wo man im g. L. es mit der Gleichheit der Theile so genau nicht nehmen muß. Es ist jetzt um die Hälfte mehr, um die Hälfte größer. Die Ausgaben mit einem andern zur Hälfte tragen, die Hälfte, oder den halben Theil dazu beytragen. Der Gewinn soll zur Hälfte, der Hälfte nach, halb, dein seyn. Die Nützung zur Hälfte genießen.

2. Derjenige Punct, oder diejenige Linie, welche ein Ding in zwey gleich große, oder ungefähr gleich große Theile theilet; die Mitte. Ein Gefäß bis zur Hälfte voll machen. Wir sind auf der Hälfte unserer Reise. Die Hälfte des Weges.

Hälft-Pachter, siehe Colonia.

Hälft-Schäfer, siehe unter Schaf.

Häller (*), [der] L. Obolus, die geringste Münzsorte, welche einen halben Pfennig gilt. Jemanden bey
Häller

(*) In Oberschwaben Häller, im Böhm. Halrj. Es ist schon eine alte Meinung, daß diese Art Münze ihren Namen von der Stadt Halle in Schwaben habe, weil sie daselbst zuerst gemünzt worden, daher man sie im mittlern Lat. auch Hallensis nannte. Allein es ist wahrscheinlicher, daß sie von Halb genannt

Häller und Pfennig bezahlen, ihn völlig bezahlen, bis auf den letzten Häller; Fr. paier jusq'au dernier sou. Ich wollte nicht einen Häller darum geben; nicht einen blutigen Häller haben; einen um die Häller bringen; wer den Häller nicht spart, wird keines Pfenniges Herr, und, was zum Häller geschlagen ist, wird kein Groschen werden, sind im gemeinen Leben übliche sprichwörtliche Redensarten.

Die Häller kamen, nachdem des Silbers in Deutschland weniger wurde, an statt der Denariorum auf. Die Benennung ist von der Stadt Halle in Schwaben hergenommen, wo die Kaiser eine Münze errichtet hatten. Sie hießen in den mittlern Zeiten auch Pfennige, und wurden Pfundweise ausgegeben. Diese Pfund Häller wurden in Lateinischen Urkunden Talenta Halerorum, Halensia, oder Halensis monetae, genannt. 600 Stück Häller machten eine Mark Silber aus. Es gibt auch Dreyhällerstücke, da zwey einen Dreier machen. Daher hießen sie auch Kreuze Dreyhäller, und Händleinpennige. Die Abbildung eines altenburgischen Händleinpennigs siehe Fig. 1114. Die erste Seite zeigt auf einem Viereck ein Ankerkreuz, und die andere eine flache rechte Hand, mit einem Kößchen in der Mitte. Es sind aber solche Häller oder Händleinpennige auch an mehrern Orten, als zu Halle, gemünzt worden. So verordnete z. E. Kaiser Carl IV, im J. 1356, daß in den vier Reichs-

S 8 2

Städ-

nannt worden, weil sie von Anfang an einen halben Pfennig galt, und daher auch mit den Pfennigen in ihrem Werthe stieg und fiel. Im Schwabenspiegel wird ein Häller Hälberling, Halbling, und im Engl. Halfpenny genannt, ungeachtet die engländischen Häller von den deutschen im Werthe sehr verschieden sind, und sich mehr unsern alten Hällern nähern, deren sechzig einen Gulden machten. S. Pfennig und Kreuzer. Man mag nun eine Abstammung annehmen, welche man will, so folget doch daraus, daß dieses Wort richtiger mit einem ä als mit einem e geschrieben wird, obgleich das e in hundert andern Stellen die Stelle des ä vertritt.

Städten Frankfurth, Nürnberg, Ulm und Donauwerth, Haller sollten geschlagen werden von $\frac{1}{3}$ löthigen Silber und $\frac{2}{3}$ Kupfer. Auf eine hallische Mark sollten gehen 31 Schill. 4 Haller. Ein Pfund solcher Haller sollte für 1 Goldgülden genommen werden. Darauf sollte ein Kreuz und eine Hand zu sehen seyn, nebst einem darunter gesetzten Benzeichen, dabey man einer jeden Stadt Münze erkennen möge. Diese sollten in Franken und Schwaben allenthalben genommen werden. Da also die Kreuz- und Händleins-Haller im Reiche so gäng und gebe wurden, so ließ auch die Stadt Altenburg solche in gleicher Form nachschlagen, und, nach der Vorschrift des Kaisers, ihr Benzeichen, das Nöschchen, in die Hand prägen.

Je mehr diese Gattung alter Pfennige und Haller bereits eingeschmolzen worden sind, je größerer Aberglaube wird von dem gemeinen Volke an vielen Orten damit noch getrieben, welches solche für ein kräftiges Verwahrungsmittel wider alle Verwundung, die Epilepsie, das Beschreyen der Kinder, und viele andere Unglücks- und üble Zufälle, ansieht und gebrauchet; daher pflegen einige Leute dergleichen Ketts bey sich zu tragen, sie werden den Kindern an den Hals gehängt, unter Bäume vergraben, in die Brantweinsblasen geworfen, in die Mühl-Dämme gelegt, ja gar von Einigen verschluckt, oder doch etwas davon abgeseilet, und als eine Arzneey eingenommen. Manche gewinnsüchtige Spieler bilden sich auch ein, damit viel Glück zu haben. Die Ursache von dem allen ist die närrische Einbildung von dem jetzt ungewöhnlichen Gepräge mit dem Kreuze und der Hand, davon sie fast eben eine so geheimnißvolle, aber doch alberne Auslegung machen, als Crusius von den auf den schwäbisch-hallischen Münzen in den Reichsadler gesetzten drey Figuren des Kreuzes, der Hand und des Reichsadlers, welcher sie auf eine Vorstellung der drey Personen der heil. Dreieinigkeits ausdeutet. Weit schöner lautet die allegorische Auslegung ihres Münzgepräges, welche die Reichsstadt Halle, als eine Handschrift, um ihre neuesten Species-Reichthalter hat setzen lassen:

Candor inest Halis. Dubitas? En Dextra Fidesque.

Schlegel epist. ad Tenzelium de nummis Altenburgensibus cruce manique signatis.

Man

Man erfand nachher auch kupferne Häller; daher der Unterschied unter weißen und rothen oder schwarzen Hällern kommt.

In der Stadt Coburg in der Niederlausitz wurden die so genannten schwarzen Häller gemünzet, auf welchen sich ein Ochsenkopf befand; im J. 1483 aber hörte man auf, dergleichen zu schlagen, und prägte dafür weiße Häller mit dem Krebse, als der Stadt Wapen, deren 1440 einen Reichsthaler ausmachten.

Vormahls galt ein Häller so viel, als zu unsern Zeiten ein Kreuzer, und auf Jahr- und Wochenmärkten wurde alles um Häller gekauft. 6 Häller thaten 1 Schilling Häller, und dieser 30, d. i. 180 Häller, 1 Pfund Häller aber 3 Gulden rheinisch. Was ein Pfund Häller sey, ist heut zu Tage ungewiß, wie gemein auch diese Münzrechnung in den alten Zeiten gewesen. Denn die alten Nachrichten geben davon nichts beständiges an die Hand, indem sich findet, daß ein Pfund Häller bald einen rheinischen Gulden, bald acht Mal 30, d. i. 240 Pfennige, welches um 12 Pfennige weniger, als ein Gulden, bald $2\frac{1}{2}$ Gulden, bald 1 Dickthaler, bald nur 15 Kreuzer, im Werthe betragen habe.

Im Sächsischen sind die Häller an einigen Orten, auch im Braunschweigischen sowohl als im Cölnischen gewöhnlich, und machen an letzterm Orte 8 Häller einen Albus.

Daß die Hällermünze überflüssig sey, werde in einer Betrachtung über den Nachtheil der gar zu kleinen Scheidemünze, im Art. Münze zeigen.

Im Silber- und Goldgewichte machen 7 Häller 1 Pfenniggewicht, und 32 Häller 1 Loth.

In Schlesien ist Häller auch eine Art eines kleinen Gewichtes, deren 2 auf einen Denar, 8 auf ein Quent, und 32 auf ein Loth gehen.

Häller = arm, im gem. Leben, sehr arm, der gleichsam keinen Häller im Vermögen hat, blutarm.

Haller-Kraut, bey den neuern Schriftstellern des Pflanzenreiches, eine virginische Pflanze mit zwey ungleich langen Pären Staubfäden und bedecktem Samen; *Obolaria virginica* Linn. Die Wurzel ist korallenartig. Die Blätter stehen an dem Gipfel des Stängels nach oben zu, und sind rundlich. Von ihrer Gestalt und Aehnlichkeit mit den Hallern, hat sie ihren Namen erhalten.

Mit eben dieser Benennung wird von Einigen auch der Bauernsens, *Thlaspi aruense* Linn. belegt.

Hälochen, siehe Ueberschlag.

Hälter, Nieders. Zolder, Oberd. Zalter, ein Ort oder Raum, worin man etwas auf behält, doch nur in einigen Fällen. So wird eine Cisterne oder ein großes Gefäß, worin sich das zu den Springbrunnen nöthige Wasser sammelt, ein Hälter oder Wasserhälter genannt. In der Land- und Hauswirthschaft ist der Hälter oder Fischhälter, ein kleiner Teich, oft auch nur ein durchlöcherter Kasten, die zum Verspeisen bestimmten Fische darin lebendig zu erhalten; und ein Hälterschiff, ein Kahn mit einem Fischhälter oder Fischkasten, zum Transport der Seefische; s. Th. XIII, S. 499.

Haemanthus, siehe Blut-Blume.

Haematites, siehe Blut-Stein.

Haematoxylon, Blutholz; siehe Roth-Holz.

Hämisch (*), auf eine heimliche Art boshaft, geneigt, andern auf eine hinterlistige Art und ohne ihre Erwartung zu schaden, und in dieser Denkungsart gegründet.

Ein

(*) Im Nieders. sümisch. Frisch leitet es von heim, heimlich, her, wovon heimisch, im Oberdeutschen noch für jährl. gebraucht wird. Man kann es aber auch zu Samen rechnen, so daß damit zunächst auf die Nachstellung gesehen wird; indem hämisch in dieser Bedeutung wohl niemals heimisch geschrieben oder gesprochen wird. S. Heimtückisch, mit welchem es in der Bedeutung überein kommt.

Ein hämischer Mensch. Ein hämisches Betragen. Jemanden hämischer Weise schaden. Ein hämischer Streich.

Hämmerling, in einigen Gegenden ein Name des Boldammer; siehe Ammer.

Hämmerling. 1. In den Marionetten-Spielen wurde ehemals der Pickelhäring oder Hanswurst Meister Hämmerling oder Hämmerlein genannt.

Vielleicht als das Diminut. von dem Nieders. Hammer, in durchtriebener Mensch; siehe Hammer.

2. An manchen Orten heißt der Kasiller, zuweilen auch der Scharfrichter, im Scherz und Spotte Meister Hämmerling.

Vermuthlich von dem Abschlagen oder Abpuffen des gestorbenen Viehes.

3. An andern führt der vorgegebene Berggeist oder Kobold, imgleichen ein jeder Poltergeist den Namen Meister Hämmerling, weil er sich durch Hämmern oder Klopfen zu verrathen pflegt.

Hämmern, Schläge mit dem Hammer thun, am häufigsten in Absicht auf den dadurch verursachten Schall. Das Hämmern schlägt dem Schmid die Ohren voll, Sir. 38, 10. Nieders. pinken, vakern. Zuweilen, obgleich seltener, und nur im gem. Leben, auch in Rücksicht der dadurch geschehenen Bearbeitung. Etwas gerade, gleich hämmern. Wo doch schlagen oder klopfen üblicher sind.

Hämorrhoiden, aus dem Gr. und Lat. Haemorrhoids, oder den Fluß der goldenen Ader, nennt man den Ausfluß des Geblütes um den Ausgang des Mastdarnes, besonders bey der Leibesöffnung. Wenn das Geblüt keinen Ausgang bekommt, sondern sich am Ausgange des Mastdarnes kleine Hügelchen setzen, so nennt man es die blinden Hämorrhoiden, Haemorrhoides coecae. Die Benennung goldene Ader hat dieser Blutfluß wegen des großen Nutzens, welchen viele Aerzte demselben zuschreiben, erhalten.

Es 4

Wenn

Wenn die Philister, welche einst mit Krankheiten an heimlichen Orten geschlagen wurden (nach 1 B. Sam. 5, 6.) die Feigwarzen oder Zacken gehabt haben: so ist es kein Wunder, daß sie so willig waren, sich mit den fünf goldenen Bildern ihrer beschädigten Theile, und andern kostbaren Geschenken, von einer so peinlichen Plage zu befreien. Es ist hier der Ort nicht, zu untersuchen, ob dieses leidige Uebel die wahre Philisterkrankheit sey; so viel ist gewiß, daß sie ein großes Unglück für diejenigen ist, die damit heimgesucht werden, und daß die Hämorrhoiden, wodurch sie veranlaßt wird, unendlich viele Menschen mehr quälen, als erquicken. Daher muß man die prächtige Benennung von einer goldenen Ader in keinem andern Sinne nehmen, als die goldenen Kleinode der Philister, nämlich daß sie schimmernde Zeichen eines wütenden Elendes sind. Ich werde suchen, gewissen Lesern gegenwärtigen Werkes, die sich mit etwas anders, als mit der Erforschung des menschlichen Elendes zu beschäftigen haben, hauptsächlich aber denjenigen, die auf dem Lande ohne Arzt leben müssen, einen hinlänglichen Begriff von der Gefahr zu geben, welche mit dieser Blutbewegung verbunden ist, und ihnen zur Erleichterung und Hebung ihres Uebels, einige Mittel vorschlagen, von welchen ich aus einer dreßßigjährigen Erfahrung weis, daß sie sicher und zuverlässig sind.

In dem Unterleibe befinden sich zwei große Blutadern, welche das Geblüt nach dem Herzen zurück führen. Die eine, welche das Blut aus einer unendlichen Menge kleinerer Blutadern, die in dem Unterleibe vertheilt sind, empfängt, durch die Leber zurück, und vermittelst der Hohlader zum Herzen führt, heißt die Pfortader. Die andere, welche das Blut aus den Füßen und verschiedenen Theilen des Unterleibes empfängt, und nach dem Herzen unmittelbar zurück führt,

führt, wird die Hohlader genannt. Man muß sich also die Pfort- und Hohl-Adern, als zwey Stämme vorstellen, die in den Theilen des Unterleibes und der Füße eingewurzelt sind, und deren Wurzeln aus diesen Theilen den Stämmen die Säfte zuführen. Auf diese Weise ist die Pfortader mit einer ihrer Wurzeln in dem obern Theile des Mastdarmes eingepflanzt, gleichwie sich eine Wurzel von der Hohlader in dem untern Theile dieses Darmes befindet. Die beyden Stämme der Blutadern empfangen also auch aus diesen Wurzeln des Mastdarmes einen Theil des Geblütes; und wenn es sich zuträgt, daß das Geblüt in den Stämmen nicht geschwinde oder frey genug zum Herzen fortgehen kann: so muß es sich nothwendig in den Wurzeln anhäufen und sie ausdehnen. Wenn diese große Ausdehnung so groß wird, daß das Geblüt durch die Endungen dieser Wurzeln heraus dringet, so entsteht die Ergießung des Blutes, und diese trägt sich, wegen der dazu bequemen Lage der kleinen Adern, vornehmlich in den obermähnten beyden Wurzeln, sowohl der Pfort- als Hohlader, am öftersten zu. Daher hat man diese beyde kleine Adern im Mastdarme, wegen ihrer natürlichen Fähigkeit zu Blutflüssen, mit einem griechischen Worte, welches diese Fähigkeit ausdrückt, Hämorrhoidal-Adern, und zwar die Wurzel der Pfortader im obern Theile des Mastdarmes, die innere; die Wurzel der Hohlader im untern Theile des Mastdarmes aber die äußerliche Hämorrhoidal-Adern genannt.

Die Hämorrhoiden können durch mancherley Ursachen zum Flusse gebracht werden. Es kann eine Schärfe im Mastdarme die Endungen der Hämorrhoidal-Adern zerfressen; es kann eine Erschlaffung dieselben unvermögend machen, das Blut zurück zu halten. Das Blut kann in den Stämmen nicht geschwinde genug fortgetrieben werden, daß es sich also in den Wurzeln anhäufen muß; oder das Blut kann auch zu dünn

seyn, als daß die Endungen der Hämorrhoidal-Adern dasselbe zurück halten könnten. Zuweilen kann es aus besondern Ursachen sich in diesen Gegenden anhäufen; und in allen diesen Fällen geschieht es, daß sich das Blut in den Mastdarm ergießt, und bey der Leibes-Öffnung mit abgeführt wird. Boerhaave findet die Ursache, warum ganz gesunde Leute die Hämorrhoiden bekommen, in den harten Excrementen, welche den ganzen Mastdarm anfüllen, und nicht ohne Bemühung an den Wänden desselben hinab gedrückt werden müssen, da sie denn das Blut in den Adern zurück, und endlich heraus pressen. So wahr und gemein diese Ursache ist: so ist es doch nicht die einzige. Die hitzigen Speisen, Getränke und Arzeneien, pflegen, wenn man sie häufig genießt, eben diese Wirkung hervor zu bringen. Daher sind die Trunkenbolde, die Liebhaber des Knoblauchs, der Gewürze, und diejenigen, welche Niesewurz, Aloe u. d. gl. stark gebrauchen, vor andern zu den Hämorrhoiden geneigt. Das viele Sitzen, wobey besonders die Gegend, wo die Hämorrhoidal-Adern liegen, stark gerieben oder gepreßt wird, z. E. das Fahren, Reiten; oder wobey das Blut in seinem freyen Rücklaufe durch den Unterleib gehindert wird, z. E. das Sitzen mit zusammen gedrücktem Unterleibe, oder während der Schwangerschaft, wie auch das Krümmen und starke Pressen bey Entledigung des Leibes; alles dieses kann zu solcher Ergießung des Blutes viel beitragen. Die Vollblütigkeit, welche Stahl für die vornehmste, ja fast für die einzige Ursache der Hämorrhoiden hält, bringt dieselben öfters allein, noch mehr aber in solchen Fällen hervor, wo eine oder mehrere der vorigen Ursachen zugleich Statt finden; und in so fern erhellet, wie die Verabsäumung des Aderlasses, das Aufhören des Nasenblutens und anderer natürlicher Blutflüsse, zur Hervorbringung dieses Flusses etwas beitragen könne; ande-

anderer gelegentlicher Ursachen zu geschweigen, die ein Jeder leicht selbst beurtheilen kann, nachdem ich die Entstehungsart des Hämorrhoiden-Flusses überhaupt angezeigt habe.

Ehe die Hämorrhoiden zum Flusse kommen, empfindet man gemeiniglich schon im voraus die Wirkung der Ursachen, welche sie hervor bringen. Die Anhäufung des Geblütes in den Blutgefäßen des Unterleibes veranlaßt spannende, stechende und andere schmerzhaftes Zusammenziehungen in verschiedenen Gegenden des Unterleibes, besonders aber im Kreuze, auf dem Rücken und in den Lenden. Mit diesen ist öfters ein beschwerlicher Schmerz im Mastdarme verbunden, welcher zuweilen dicht bey dem Ausgange desselben, zuweilen aber, wenn er recht arg wüthet, höher hinauf zu spüren, und nicht anders beschaffen ist, als ob an derselben Stelle, welche so hart als ein Knopf ist, ein glühender Nagel eingeschlagen wäre. Es ist etwas seltenes, ohne diese Ungelegenheiten zur goldenen Ader zu kommen; doch trägt es sich zuweilen zu, daß die Hämorrhoidal-Adern ohne dergleichen brennenden Schmerz zum Flusse kommen; und alsdenn genießt man diese so genannte Wohlthat der Natur ganz unvergällt. Wir wollen die Vortheile derselben gegen die damit verbundenen Unbequemlichkeiten halten: so wird sich zeigen, ob man Ursache habe, die Natur zu dieser Ausführung zu nöthigen, oder ob man besser thue, sie, wo möglich, zu vermeiden.

Wenn die goldene Ader ohne große Schmerzen zum Flusse kommt, so vermindert sie die Vollblütigkeit, ersetzt andere natürliche Blutflüsse, welche verstopft oder versieget sind, hebet die Beschwerlichkeiten, welche von der Anhäufung oder Stockung des Geblütes im Unterleibe zu entstehen pflegen, und beschützt den Leib vor allen übeln Folgen des überflüssigen und dicken Geblütes, und dieses alles auf eine sichere unbe-
schwer-

schwerliche Art, und geschwinder, als es nach andern Methoden zu erfolgen pflegt. Dieses sind wahrhaftig große Vortheile; und wer wollte es also wohl den Italiänern, Spaniern und Portugiesen verdenken, wenn sie sich einander zum Durchbruche der goldenen Ader Glück wünschen, und ein langes Leben daraus prophezeien! Der Ort, wo die goldenen Adern durchbrechen, könnte zu keiner Blutausführung besser ausgesucht seyn; denn es findet daselbst so fort seinen Ausgang, und kann nicht den geringsten Schaden im Mast-Darme anrichten. Die Krankheiten, welche dadurch gehoben und verhütet werden, sind die gefährlichsten, und zugleich von der Art, daß öfters in der Arzenei-Wissenschaft entweder gar kein, oder doch kein so geschwindes, sicheres und unbeschwerlicheres Mittel ist, als die goldene Ader. Jedermann wird dieses von denen Krankheiten eingestehen, die von der Vollblütigkeit herrühren, die zu dem berühmtesten Haufen der hypochondrischen Beschwerden gehören, und die von verstopften oder ausbleibenden natürlichen Blutflüssen ihren Ursprung nehmen. Es ist also, überhaupt betrachtet, eine wahre Wohlthat der Natur, wenn sie sich auf diesen Weg wendet; und es ist ein vortreffliches Kunststück eines Arztes, wenn er ihr diesen Weg durch gute Mittel anweisen, oder wenigstens erleichtern und eben machen kann.

Betrachten wir hingegen die Sache von einer andern Seite, so finden wir, daß wir wenig Ursache haben, uns auf diese Hülfe der Natur etwas zu gute zu thun. Eine von den Hauptursachen, warum ich sie für entbehrlich halte, ist die Schwierigkeit, welche gemeiniglich dabei ist, ehe die goldene Ader zum Durchbruche kommt. Man kann kaum einen einzigen Fall gegen zwanzig rechnen, wo es damit ohne Beschwerlichkeit und wüthende Schmerzen zum Zwecke kommen sollte. Es wird gewiß wenig Menschen geben, welche
die

die goldene Ader haben, die nicht von den brennenden Knoten im Mastdarne, deren ich oben gedacht habe, etwas wissen sollten. Die Schmerzen im Rücken, im Kreuze und in den Lenden, sind eine fast tägliche Marter solcher Personen, und man kann seinem ärgsten Feinde ohne Unbarmherzigkeit die Qual nicht gönnen, die man von diesen höchst schmerzhaften Zufällen auszustehen hat. Da es nun so selten geschieht, daß die goldene Ader ohne dieselben zum Flusse kommt, so ist dieses ein Umstand, welcher verursacht, daß wir vor dieser Wohlthat der Natur beben müssen. Wir müssen sie auf diese Weise viel zu theuer bezahlen, als daß wir damit zufrieden seyn könnten.

Ein anderes Unglück bey dieser Sache besteht darin, daß bey sehr vielen Menschen, welche die vorläufigen Schmerzen der goldenen Ader nach allen Graden ausgestanden haben, dieselbe dennoch nicht einmahl zum Flusse kommt, sondern daß sie dagegen mit einer Menge anderer Plagen heimgesuchet werden, welche unter dem Nahmen der blinden Hämorrhoiden bekannt sind. Nichts ist grausamer, als die Pein von der blinden goldenen Ader, wenn sie recht zu wüthen anfängt. Es zeigen sich nämlich am Ende des Mastdarmes rothe entzündete Knoten, davon einige mit dunkeln schwarzem Geblüte angefüllt, andere aber wirkliche Entzündungen sind, welche letztere hauptsächlich die Schmerzen verursachen. Gemeiniglich sind diese Knoten nur klein, und unter dem Nahmen der Fäcken, Feigwarzen, Mastkörner &c. bekannt; zuweilen aber gelangen sie auch zu einer außerordentlichen Größe. Ich habe dergleichen als geballte Fäuste groß, braun, roth, und dermaßen erhitzt gesehen, daß man die Hitze schon in einiger Entfernung spüren konnte. Es ist nicht genug, daß solche Leute, wegen unaussprechlicher Schmerzen, weder sitzen, noch stehen, noch auf dem Rücken liegen können, sondern es darf sich

sich auch nichts regen, was ihnen nur irgend eine lebhafteste Empfindung macht, so leiden sie die ärgste Qual, weil sich die Muskeln, welche das Ende des Mastdarmes zuschließen, von dem geringsten Schrecken zusammen schnüren, und den Schmerz vergrößern. Solche entzündete Zacken vereitern sich öfters, und müssen nicht selten von der Hand des Wundarztes geöffnet werden. In beyden Fällen ist man in Gefahr, die so sehr beschwerlichen und oft unheilbaren Fistelschäden davon zu tragen, welche gar selten ohne Schnitt geheilet werden. Zuweilen vertrocknen die Zacken nach und nach wieder, und alsdenn hört der Schmerz zwar auf, aber gemeiniglich bleibt die Haut darnach ausgedehnt, und entzündet sich nach Gelegenheit von neuem. Zuweilen hängen an dem Mastdarm, in die Ründe herum, einige solche leere und schlaffe Säcke, in der Länge und Gestalt, wie die Finger an einem ledernen Handschuh, herab, welche auch zu der Zeit, wenn sie nicht schmerzen, doch das Sitzen sehr beschwerlich machen. Dieses sind gräuliche Folgen von einer Marter, die nur empfunden aber nicht beschrieben werden kann, und die man dem ungeachtet für eine Wohlthat der Natur annehmen kann.

Der dritte Umstand, welcher die Bewegungen auf die goldene Ader verhaßt macht, ist der, daß sie, wenn sie auch einmahl fließt, sich dennoch sehr leicht wieder verstopfet; und alsdenn ist des Jammers kein Ende. Die heftigsten Rückenschmerzen, eine eigene grausame Art von Blut-Kolik, hartnäckige Verstopfung des Leibes, Winde in den Gedärmen, Blutbrechen, Verstopfung und Entzündung der Eingeweide, Geschwulst des Unterleibes, der Füße, ja so gar die Bleich- und Wassersucht, Schlag- und Lähmflüsse, Reissen und Sicht, Blutharnen, ein Unvermögen das Wasser oder die Leibesöffnung zurück zu halten, und besonders eine
eigene

eigene Art von Engbrüstigkeit (*); dieses sind einige der schrecklichen Folgen, welche auf die Verstopfung der Hämorrhoiden sich einzustellen pflegen. Hierzu kommen endlich die mißfarbigen oder weißen Hämorrhoiden, da beständig ein zäher weißer Schleim hinweg fließt, welcher scharf und bisweilen so fressend ist, daß die Leinwand davon, wie bey der weißen Ruhr, zerfressen wird.

So viele Gefahr, so manches Ungemach ist bey dem Flusse der goldenen Alder zu befürchten. Ich habe hier nur solche Umstände erzählt, welche zunächst damit verbunden sind, ohne der entfernten Uebel zu erwähnen, die wiederum aus diesen entspringen, und wovon die Hypochondrie eins der vornehmsten ist. Es wird niemand, wer in diesen Sachen Erfahrung hat, läugnen können, daß sich nicht alles in der That also befinden sollte, und daß ich den elenden Zustand solcher Personen noch viel ärger hätte vorstellen können, ohne der Wahrheit Gewalt zu thun. Da man sich also bey dieser Blutausführung so vieler Gefahr aussetzt, so kann ich überhaupt nicht anders rathen, als daß ein Jeder, bey dem sich die Natur nicht selbst auf diesen Weg wendet, damit zufrieden sey, und keine Mühe anwende, ihr denselben zu eröffnen. Denn Erstlich läßt sich derselbe so leicht nicht öffnen; Zwentens werden die schmerzhaften Zufälle dabey desto leichter hervor gebracht, je mehr man diesen Blutfluß durch künstlichen Reiz und treibende Arzeneyen befördern will; und

(*) Asthma haemorrhoidale. Diese beschwerliche und gefährliche Krankheit folgt der Verstopfung der goldenen Alder gemeinlich auf dem Fuße nach, und läßt sich selten anders, als durch die schnelle Wiederherstellung derselben, heben. Meistentheils ist dieses Asthma nur trocken; doch findet man dasselbe auch zuweilen mit einem Husten und Auswurfe vergesellschaftet, in welchem Falle es von vielen für eine ursprüngliche Brustkrankheit angesehen, und mit einer Menge Brust-Arzeneyen vergeblich bestritten wird.

Beschwerden der übel gerathenen Hämorrhoiden schon wirklich auszustehen haben.

Alle Uebel, welche mit den Hämorrhoiden einen nähern Zusammenhang haben, lassen sich unter folgende Classen bringen: Einige entstehen 1) davon, daß die goldene Ader zu oft und stark fließt; 2) daß sie zu selten oder zu sparsam fließt; andere 3) davon, wenn sie gar nicht fließt, sondern sich an ihrer Statt die blinde goldene Ader zeigt. Endlich gehören hieher auch 4) die Uebel, welche von der Verstopfung der goldenen Ader ihren Ursprung nehmen. Zu dieser Ordnung will ich dasjenige vorschlagen, was ich bewährt befühlten habe.

Wenn die goldene Ader ohne Schmerzen und mäßig fließt, (welches letztere sich daraus abnehmen läßt, wenn man dabei wohl bey Kräften und dem Gefühle noch gesund bleibt): so wäre es thöricht, wenn man Arzneyen dabei gebrauchen wollte; vielmehr muß man sie in diesem Falle für das, was sie so selten ist, nämlich für eine Wohlthat der Natur annehmen, ohne sich ihr weder zu widersetzen, noch ihre Absicht zu befördern zu trachten. Wenn hingegen der Fluß der Hämorrhoiden allzu heftig und ungestüm ist, oder zu oft wiederkehrt: so muß man denselben durch dienliche Mittel zu mäßigen suchen. Es ist dieses so leicht nicht, als man wohl glauben sollte, weil es sichere Mittel gibt, den Fluß der goldenen Ader in kurzer Zeit gänzlich zu stopfen. Allein ich habe schon oben die Folgen erzählt, die von der Verstopfung dieses Flusses zu entstehen pflegen, und daher kann einem solchen Patienten leicht zu viel geholfen werden, so daß ihm die Cur übler bekonunt, als die Krankheit. Stahl hat hierin ein Mittel zu treffen gesucht, und seine Methode ist gründlich, gleichwie er überhaupt von den Bewegungen auf die goldene Ader sehr gute Einsichten gehabt, und deshalb den Beifall aller Aerzte erhalten hat. Er setzte aus einem flüchtigen Salze und einer

mäßigen anfängt, oder, daß man wenigstens die Dosis vermindere, und nach und nach abbreche.

Das Kraut der Schafgarbe und Steinraute muß häufig genommen, und in Wasser stark gekocht werden. Man trinkt von dem Decocte täglich ein oder zwey Mahl, z. E. Morgens und Abends, jedesmahl nach Beschaffenheit der Umstände, 2, 3 oder 4 Theetassen voll, warm. Weil bey dieser Cur der Leib gemeinlich verstopft wird, so muß man ihn entweder mit Rhabarber, oder mit einer Art Mllén, dergleichen die Becherischen sind, wenn die Aloe heraus gelassen wird, oder auch mit erweichenden und relaxierenden Klystieren, zuweilen zu eröffnen oder offen zu erhalten suchen. Außerlich kann man den Rauch von den so genannten Meermäusen, davon man ein Stück auf Kohlen leget, und sich, als auf einen Nachstuhl darüber setzt, daß der Dampf an den bloßen Leib schlage, mit Nutzen, jedoch vorsichtig, weil er den Fluß leicht stopfet, gebrauchen.

Weissn die goldene Ader zu wenig oder gar nicht fließt, so muß man sie nicht eher befördern, als bis man sieht, daß die beschwerlichen Bewegungen auf dieselbe durch nichts besänftiget werden können. Diefers kann man durch einen Aderlaß diesen gefährlichen Weg verhüten. Es ist allemahl besser, vier Mahl im Jahre Ader zu lassen, als einmahl die Hämorrhoiden durch die Kunst zu befördern. Die temperirenden Arzeneyen besänftigen hier den ungestümen Trieb der Natur nach dieser Ausführung, und die Beförderung anderer Ausführungen, z. E. der Ausdünstung durch tägliche Leibesübung, der natürlichen Blutflüsse ic. leitet sie von diesem gefährlichen Wege ab. Gesezt aber, daß man durch kein Mittel die Beschwerlichkeiten, so Vorbothen des Flusses der Hämorrhoiden sind, heben kann: so muß man freylich denselben, so bald als möglich, herzustellen suchen. Nur muß die Wahl der Mittel mit Vorsicht geschehen. Man macht billig den Anfang mit Eröffnung derjenigen Adern am Fuße, welche bey den Bewegungen auf die Hämorrhoiden am meisten aufzuschwellen pflegen, insonderheit der Haupt- oder Rosen-Ader (saphaena) und der Kniefehlen-

erzählt habe, nach sich gezogen hat, so ist kein schnelleres Mittel, sich wieder davon zu befreien, als daß man den Fluß durch die Bluteigel unverzüglich wieder herstelle. Insonderheit ist das Asthma von der Verstopfung der Hämorrhoiden (s. oben, S. 655) auf diese Weise leicht und gründlich zu heben, da hingegen andere Mittel wenig dawider auszurichten vermögend sind. Nur ist es nöthig, daß man eine gute Quantität Blut durch diese Thiere aussaugen lasse, weil sonst ihr Gebrauch vergeblich ist, oder wohl gar das Uebel ärger macht. — Siehe auch Tb. VI, S. 11.

Wenn endlich weder das Aderlassen die Hämorrhoiden zum Flusse bringen, noch der Kranke den Biß der Bluteigel ausstehen will: so ist man freylich gezwungen, seine Zuflucht zu Arzeneyen zu nehmen. Hierzu dienen solche Laxiermittel, die eine besondere Wirkung auf die Hämorrhoiden haben, dergleichen die Aloe, die schwarze Niesewurz (*), und viele andere daraus zusammen gesetzte und einfache Arzeneyen sind, welche ich darum übergehe, weil sie denen, die ich genannt habe, an Wirkung nicht beikommen. Unter den bekannten und in den Apotheken fertig stehenden Arzeneyen, sind die Becherischen Pillen und das Elixir proprietatis Paracelli am gewöhnlichsten. Indessen kann man auch andere Zusammensetzungen machen, wie man es für gut findet.

Ich will eine einzige hieher setzen, davon die zwey bis drey ersten Dosen den Fluß der goldenen Ader hervor zu bringen pflegen. Man nimmt auf einmahl 10 Gran von den Becherischen Pillen, mit 5 bis 6 Gran sowohl von dem Extracte der schwarzen Niesewurz, als auch dem Fieberkraut = Extracte (Extr. centaurei min.) versetzt, in Form der Pillen, oder in Wasser oder Wein aufgelöst.

Es ist nur zu bedauern, daß alle diese Arzeneyen die Gefahr bey sich haben, daß dadurch die blinden

Et 3

Hä-

(*) Die schwarze Niesewurz (Elleborus niger) besitzt einen gummosen und einen harzigen Theil. Der erste macht, daß sie den Leib öffnet; der harzige Theil aber reizt den Mastdarm zu den Hämorrhoiden. Man muß also aus dem harzigen Extracte der schwarzen Niesewurz mit Weingeiste eine Essenz zubereiten, wenn sie zu diesem Zwecke gebraucht werden soll.

Hämorrhoiden veranlasset werden; wenigstens gehen diese unordentliche Bewegungen auf die goldene Ader, bey dem Gebrauche der Hämorrhoidal = Arzeneyen, einige Tage vor dem wirklichen Flusse vorher, und man muß sich also bey schon vorhandenen Schmerzen sehr in Acht nehmen, damit man dieselben nicht auf diese Weise vermehre.

Alles, was die Hämorrhoidalörter erhitzt, oder ein wenig entzündet, kann den Fluß der goldenen Ader befördern, zumahl wenn man dabey das Geblüt in heftigere Bewegung bringt. Daher bekommen gemeinlich die Nachtsitzer, die Wollüstigen, die Trunkenbolde, sehr zeitig die goldene Ader. Doch befördert sie nichts schneller und leichter, als das Reiten, oder das Fahren in einem nicht allzu bequemen Wagen.

Es gibt einige Fälle, da die Bewegungen auf die Hämorrhoiden von solchen Ursachen herrühren, welche zu heben der Durchbruch der Hämorrhoiden keinesweges vonnöthen ist. In solchen Fällen muß man dieselben auch nicht befördern. So ist es z. E. wenn sich Maden (*Ascarides*) in dem Mastdarme aufhalten, welche durch Klystiere weggespühlet werden können, und die nie davon weichen, daß die Hämorrhoiden zum Flusse gebracht werden. So lange die Thiere vorhanden sind, verursachen sie den Stuhlzwang, und erregen durch die Entzündung des Mastdarmes die Hämorrhoidalbewegungen. Man sieht leicht, daß man hier irren würde, wenn man das Uebel durch Aderlassen, Blutegel und durch Beförderung des Flusses der Hämorrhoiden zu heben suchen wollte. Gleiche Bewandniß hat es, wenn sich eine Schärfe im Mastdarme aufhält, es sey nun, daß sie von scharfen Durchfällen, von Würmern in den Gedärmen, oder andern Ursachen hervor gebracht wird; wie auch, wenn verhärtete Excremente den Trieb auf die Hämorrhoiden erregen. Hier richten die sanftesten erweichenden Klystiere, ja auch das bloße Einspritzen von Leinöhl in den Mastdarm, mehr aus, als alle treibende Ursachen, welche vielmehr schädlich sind.

Die dritte Classe der Uebel, die von den Bewegungen auf die Hämorrhoiden entstehen, nimmt, erwähnter Maßen, ihren Ursprung davon, wenn es mit dem
selben

selben gar nicht zum Flusse kommt, sondern sich, an ihrer Statt, die blinden Hämorrhoiden einfinden. Dieses sind die berühmten Plagen, welche man gemeiniglich allein darunter zu verstehen pflegt, wenn man sich über die Beschwerlichkeiten der goldenen Alder beklaget. Der unterste Theil des Mastdarnes blähet sich dabei gewaltig auf, und es erzeugen sich daselbst die Feigwarzen, die Säcken, Entzündungen und Blutblasen. Ich will von den letztern zuerst etwas sagen.

Wenn sich Blutblasen (*Haemorrhoides coecae turgent*) am Mastdarme setzen, so kommt man noch am erträglichsten davon. Sie verursachen, außer einiger Spannung und einem Brennen bey der Oeffnung des Leibes, keinen beträchtlichen Schmerz, sind weich anzufühlen, und etwas durchsichtig. Sie erfordern keine weitläuftige Cur, sondern man öffnet die Blasen, wenn sie nicht von selbst aufbrechen, mit einem Instrumente, damit das schwarze geronnene Geblüt seinen Ausgang finde, und heilet alsdenn die Wunde, wie gewöhnlich. Sollte sich die Haut nicht absondern, sondern vertrocknen, und kleine Beutelchen am Mastdarme zurück lassen, so kann man dieselbe ohne Bedenken mit einer Lanzette hinweg schneiden, und den Ort wie einen andern äußerlichen Schaden tractiren lassen. Mehrentheils ist es schon hinlänglich, die rohe Stelle zuweilen mit Eyeröhl zu bestreichen, da sie denn bald rein wird und heilet. Siehe auch unten, S. 667.

Mit den entzündeten Geschwulsten (*Haemorrhoides coecae tumentes*), den Feigwarzen, Mastkörnern und Säcken am Mastdarme hat es weit größere Schwierigkeit; und hier ist es um der unbändigen Schmerzen willen höchst nöthig, alle nur mögliche Hülfsmittel zur Hand zu nehmen. Das letzte Mittel, welches man ergreifen kann, ist der Schnitt. Allein, Jedermann weiß, wie langweilig und gefährlich es mit dieser Cur hergehe. Daher versucht man vorher alles

mögliche, um die Entzündung zu zertheilen, und die Schmerzen zu lindern. In dieser Absicht hat man folgendes zu thun.

Je größer die Entzündung und die Schmerzen sind; je weiter sich die Bewegungen durch den ganzen Körper ausbreiten; je merklicher die Fieberhitze dabei ist, und je beständiger die Schmerzen anhalten: desto notwendiger ist es, den Anfang der Cur mit dem Aderlassen zu machen, und es, wo es nöthig scheint, ohne Furcht und Ungewißheit, täglich zu kleinen Portionen zu wiederholen. Ich habe schon oben gesagt, und wiederhole es hier, daß man kein Verbrechen begehe, mitten in den Schmerzen Blut zu lassen. Es ist ein großer Vortheil, den man dadurch auf einmahl über die Gewalt der Krankheit erhält, und die übrigen Mittel wirken desto kräftiger, nachdem es ein oder zwey Mahl geschehen ist. Man muß aber hierbey die innerlichen Arzeneyen nicht hintan setzen. Alles, was das wallende Blut, die Entzündungen und die Krämpfe besänftigen kann, ist hier mit Nutzen zu gebrauchen, und wird notwendig, so bald sich im Blute Fieberhitze spüren läßt. Niederschlagende Pulver, vornehmlich der Salpeter, oder dergleichen Tränke, die man gemeinlich Mixturen nennt, auch temperirende Milch (Emulsionen), sind zu diesem Zwecke dienlich. Zuweilen muß man auch das Opium und andere Anodyna zu Hülfe nehmen. Diese letztere Mittel besänftigen die Schmerzen, aber leider! nur eine kurze Zeit, und es ist noch eine andere Verdrießlichkeit dabei, die weit ärger ist. Sie verstopfen nämlich den Leib, und verursachen solchergestalt, daß die Excremente durch das lange Verweilen in den erhitzten Gedärmen trocken und hart werden. Wenn es alsdenn einmahl zur Oeffnung kommen soll, so sind die Schmerzen desto grausamer, und überhaupt vermehrt die Verstopfung des Leibes alle Beschwerden. Man muß daher mit den Anodynis

dynis und Opiaten den Gebrauch gelinder Laxiermittel verbinden. Gibt man nun beide zugleich, so vernichtet nicht allein das eine die Wirkung des andern, sondern es entstehen auch Kolikschmerzen und Unruhen im Leibe, welche zu der Zeit sehr unangelegen kommen. Man muß also die Laxiermittel alsdenn erst dazwischen setzen, wenn die Anodyna ihre Wirkung schon verrichtet haben. In solcher Absicht gibt man diese erwaunt des Morgens, und auf die Nacht die gelindesten Abführungen, als: die Brühe von abgekochten Pflaumen, oder eine Solution von Rhabarber-Extracte u. d. gl. und so muß man täglich fortfahren, und den Tag über alle zwei Stunden, oder öfter, die niederschlagenden und temperirenden Arzeneien fort gebrauchen lassen. Das Kraut der Schafgarbe ist eine der besten innerlichen Arzeneien bey diesen Schmerzen. Ich habe schon oben erwähnt, daß man viel davon in wenig Wasser stark kochen lassen, und fleißig davon trinken müsse. Es thut so viel es kann; und man kann sich darauf verlassen, daß es eine Erleichterung verschaffet, ob es gleich nicht allemahl lange dauert, noch allein zulänglich ist.

Die beste Hoffnung bey den Schmerzen der blinden Hämorrhoiden, gründet sich auf die äußerlichen Mittel. Ich will die besten, die ich kenne, hier anführen, und ihren Gebrauch lehren, woben ich aber voraus setze, daß die innerlichen Arzeneien, das Aderlassen &c. zugleich mit zu Hülfe genommen werden.

I. Zur Zertheilung und Auflösung des stockenden Geblütes, kann man äußerlich Kräuterküssen aus dazu dienlichen Sachen gebrauchen, als: Violentwurz (Rad. ireos florent.), Benediktenwurz (Rd. caryophyllatae), Zaunrübenwurzel (Rd. bryoniae), Weißwurz (Rd. Sigilli Salom.), Schwalbenwurz (Rd. vincetox.), weißer Lilienwurzel, Natterwurz (Rd. historiae), Odermennig (Hb. agrimon.), Mutterkraut (Hb. matricar.),

car.), Lachenknolauch (Hb. scordii), Salben, Krauseminze, Gartenkerbel, Isopp, Taubenkraut (Hb. verbenae), Steinfleebblumen (Fl. meliloti), Rosmarinblüthe, Gliederblüthe, Wollkrautblumen (Fl. verbas-ci), Kamillen, Garbe (Sem. carui), Fenchelsamen, Bockshornsamensamen (Sem. foenu graeci), Lorbeeren u. a. m. welche Sachen in Milch gekocht, und hernach mit ein wenig Campher vermischt, in Säckchen eingenähet werden. Auf diesen Säckchen oder Rüffen sitzt und lieget man beständig, auch wenn andere äußerliche Mittel auf der schmerzhaften Stelle unmittelbar liegen.

2. Zuweilen kann man sich mit eben dergleichen Sachen, wie auch mit Weihrauch, Mastix, Benzoe u. räuchern.

3. Zu eben der Absicht dient das Räuchern mit den Meermäusen, deren Gebrauch schon oben (S. 659) beschrieben worden.

4. Um die Schmerzen zu lindern, kann man die brennenden Stellen öfters mit gelinden Öhlen, als: Wollkrautöhl, Ringelblumendöhl, insonderheit aber Eyeröhl, oder Leinöhl, bestreichen. Am besten ist, Lein- und Eyeröhl zusammen zu schütteln, und so aufzulegen. Wenn das Eyeröhl gebraucht wird, besonders wo die Stellen ein wenig durchgefressen sind, daß sie nassen, muß man es mit dem Liquore florum verbas-ci zu einer Salbe machen lassen, woben der Apotheker nur Acht zu haben hat, daß es nicht verbrate.

5. Wenn man das Kraut der Schafgarbe zu einem ganz feinen Pulver reibet, und mit ein wenig fein geriebenen Schnefenschalen vermischt, mit Leinöhl zu einer dünnen Salbe macht, dieselbe auf Leinwand dick aufstreicht, und an den entzündeten Ort appliciret: so vermehren sich zwar anfänglich die Schmerzen einiger Maßen, allein bald darauf wird man eine angenehme Linderung verspüren.

6. Die Bluteigel sind bey den Blutblasen mit Nutzen zu gebrauchen; s. ob. S. 663. Allein, sie beißen nicht leicht an einem entzündeten Orte an, und daher kann man sich hier auf ihre Hülfe wenig trösten. Indessen kann man mit ihnen einen Versuch machen. Denn wenn sie anbeißen, so wird es gewiß nicht schaden, wenn man nur alles übrige, was zur Cur gehört, gehörig beobachtet hat. Es ist dabey zu merken, daß der Ort, wo sie anbeißen sollen, zuvor wohl gereiniget seyn müsse. Denn wenn man schon vorher Salben und Oehle applicirt hat, so wird man ihnen den Appetit verderben, so bald sie es spüren, und sie werden nicht saugen.

7. Eins von den besten Mitteln, ist folgendes. Man quetschet Hohlunderblätter, und leget sie, dick auf Leinwand gestrichen, auf. Dieses muß einige Mahl wiederhohlet werden, und es erfolgt gewiß eine Linderung. Es ist nur zu bedauern, daß man diese frische Blätter im Winter nicht haben kann; daher man sich zu dieser Zeit mit den andern Mitteln behelfen muß. Weisbach schlägt zwar das Hauslaub (*Sedum vermiculare minus*), eben so gebraucht, vor; allein, es hat diese gute Wirkung in weit geringerem Grade, und frißt, wenn man es auflegt, die Stellen bald roh. Dieses geschieht desto eher, wenn man es in Substanz, gequetscht auflegt, weil es bald trocknet und reibet; daher drückt man lieber den Saft durch ein Tuch, und streicht sich damit.

8. Einige nehmen den dicken Hohlundersaft (*Rob sambuci*), streichen ihn auf ein Tuch, und legen ihn auf. Er verursacht zwar Schmerzen eine Zeitlang, alsdenn aber fängt er an zu ziehen, doch so, daß sich das Brennen leget, welches ärger ist, als alles Ziehen. Endlich bringt er die Entzündung zum Durchbruch, daß öfters das klare Blut wegschießt, wenn die Salbe abgenommen wird. Bey einigen erfolgt diese Wirkung in wenigen Stunden. So bald das Blut durchgebrochen ist,

ist, hören alle Schmerzen auf, und das Heilen erfordert wenig Mühe.

9. Die warmen Umschläge, die entweder als ein aus Kräutern gekochter Bren angelegt, oder mit Schwämmen oder Linnen, die in Decocte getaucht worden, appliciret werden, sind oft von sehr guter Wirkung, um die Entzündung zu zertheilen. Man kocht 3. E. Wollkraut (*Verbascum*), Malven, Althäen, Glaskraut (*Parietaria*), Leinsamen, Bockshorn-Samen (*Foeniculum græcum*), Kamillen, Meliloten, Gliederblumen, entweder mit Semmelkrumen in Milch zu einem Brenumschlage, oder, ohne Semmel, in Wasser oder Milch, zum Eintauchen der Linnen, die angelegt werden sollen, und erneuert die Umschläge, so oft sie beynähe erkaltet sind. Fuller verordnet, in dieser Absicht, ein linderndes Decoct, welches aus 4 Loth Zwiebeln, 2 Loth Leinsamen, 2 Händen voll Bilsenkraut (*Hyoscyamus*), eben so viel Wollkraut, Leinkraut und Schafgarbenkraut, mit 6 Pfund Wasser bis auf 4 Pfund eingekocht wird. Wenn es durchgegossen war, lösete er $\frac{1}{2}$ Loth Opium darin auf, welches aber auch unterbleiben kann. Diese und dergleichen Umschläge und Bähungen sind von großem Werthe; oft aber wollen die Entzündung und der Schmerz die nahe Wärme nicht leiden; in solchem Falle muß man sie ganz laulich anlegen. Diese Mittel haben die Auctorität der berühmtesten Aerzte. — Die Wahrheit zu gestehen, so befinden sich die Kranken bey einem stets anhaltenden äußerlichen Gebrauche des Dampfes von bloßen warmen Wasser, fast allezeit besser, oder wenigstens eben so gut erleichtert, als bey allen künstlichen Mitteln. Dieses haben verschiedene große Aerzte eingesehen, und unter diesen verordnet ins besondere Hr. Störck den Dampf des kochenden Wassers. So wohl dieser Dampf, als auch die in warmes Wasser getauchten leinenen Tücher, thun, wenn sie nur unermüdet fort-

fortgesetzt werden, die erwünschtesten Wirkungen. Wenn die Wärme an den entzündeten Zacken unerträglich ist, kann man die Tücher in kaltes Wasser tauchen, und sie bloß in der Hand ein wenig erwärmen. Schon Riverius wußte, daß das kalte Wasser zum Umschlage vortrefflich diene, wie auch daß der Essig-Dampf von heißen darin gelöschten Steinen die harten Geschwulsten am besten zertheile. Aus diesen beyden Mitteln kann man ein einziges machen, indem man entweder den Dampf des kochenden mit Essig vermischten Wassers an den Leib gehen läßt, oder die Umschläge von den in Wasser, mit Essig vermischt, getauchten leinenen Tüchern anleget.

10. Ein noch anderes sehr geschwindes und angenehmes Mittel, sind die Zäpfchen, die man aus einem Stücke einer Melone schneidet, und sie bey schmerzhaften und entzündeten Hämorrhoiden, wie ein anderes Stuhlzäpfchen, appliciret. In Ermangelung einer Melone, thut ein Stück reifer Kürbiß gleiche Wirkung.

11. Zuweilen eitern die entzündeten Zacken, und machen kleine Geschwüre. In diesem Falle empfiehlt Riverius den zu Brei gestoßenen Portulak, als einen sindernden Umschlag, welcher die Geschwulst vertreibt, und die Geschwüre reiniget und heilet. Noch vorzüglicher scheint mir der Schleim von Wollkraute zu seyn, welcher folgender Maßen zubereitet wird. Man thut Wollkrautblumen in ein Glas, verstopft dieses, und setzt es entweder an die Sonne, oder schlägt einen Brodteig um das Glas, und setzt es in einen Back-Ofen, da denn diese Blumen in einen Schleim zergehen, welchen man hernach bey ganz gelinder Wärme ausdünsten läßt, bis er die Zähigkeit einer Salbe erhält.

Es gibt noch einige fabelhafte sympathetische Mittel, die ich aber nie versucht habe, und davon ich also keine Beobachtungen mittheilen kann. Außerdem hat man hin

hin und wieder in den Apotheken zusammengesetzte Salben, davon einige sehr gut sind, z. E. die von Leinfraut (Vngu. de linaria). Bey den nässenden Zacken, woran eine fressende Schärfe sitzt, welche die Entzündung alle Augenblicke vergrößert, hat man gute Wirkungen von dem mit Kaltwasser abgeriebenen Hundefette, als Salbe gebraucht, bemerkt.

Wenn die Entzündung nicht mehr zertheilet werden kann, so pflegen die Aerzte Arzeneyen zu verordnen, welche die entzündeten Hämorrhoiden erweichen, zur Reife und zum Ausbrechen bringen. Ich sage: die Aerzte; denn die Wundärzte thun es auch, wenn die Zertheilung noch vollkommen Statt finden würde. Gleichwie nun dieses letztere unvernünftig und gefährlich ist: so halte ich das erste für überflüssig und beschwerlich. Es währet öfters lange mit der Erweichung; die Schmerzen bleiben nicht allein beständig, sondern werden auch viel ärger, und der Kranke kann seiner Marter geschwinder entlediget werden, wenn man entweder Hohlundersaft nimmt, oder die Stelle, an welcher alle Hoffnung der Zertheilung verloren ist, gerade zu öffnen läßt, damit das Blut heraus laufe. Wenn das Loch gemacht ist, hat man in den meisten Fällen weiter nichts nöthig, als daß man die Wunde mit einer Salbe von Lein- oder Eber-Dehl, zu gleichen Theilen, mit etwas Honig und Myrrhen versetzt, gehörig verbinde, und die Heilung geduldig abwarte.

Ich habe endlich noch diejenigen Uebel, die von der Verstopfung oder Unterdrückung der Hämorrhoiden entstehen, in Betrachtung zu ziehen. So bald der Fluß der innerlichen goldenen Adern unterdrückt wird, nehmen die hypochondrischen Beschwerden ihren Anfang, da hingegen nach der Unterdrückung der äußerlichen, Gicht und Lähmflüsse zu erfolgen pflegen. Das Asthma, wovon ich oben S. 655 geredet habe, ist bey der Verstopfung beider goldenen Adern gewöhnlich. In
so

fern diese Krankheiten Wirkungen der verstopften goldenen Adern sind, gibt es nur zwey Wege, sich von denselben wieder zu befreien. Der eine ist der, daß man die goldene Ader wieder in Fluß bringe; und der andere, daß man seinen Leib in den Stand setze, den Fluß der goldenen Ader entbehren zu können. Der erste Weg ist der kürzeste, und man erhält seinen Zweck am leichtesten durch die Bluteigel. Der andere Weg ist zwar gewiß und gründlich, aber langweilig und beschwerlich. Er ist gewiß. Denn gesetzt, daß jemand von der Verstopfung der goldenen Ader alle oben genannte Krankheiten, Hypochondrie, Reissen, Asthma und Kolik, bekommen hätte, so würde man unstreitig diese Krankheiten heben, ohne diesen Fluß wieder herzustellen, wenn man ihn von der Nothwendigkeit befreiete, daß sein Blut durch diese Adern einen Ausfluß haben müßte. Wenn man ihm also alle Ursachen, die den Fluß derselben bey ihm erregt haben, aus dem Wege räumte, daß ihm derselbe nicht mehr nöthig wäre, so würden auch die Folgen von der Verstopfung desselben, als er ihm nöthig war, hinweg fallen müssen. Diese Ursachen sind mancherley, und ich will nur die Vollblütigkeit als ein Beispiel anführen. Wenn ein Vollblütiger die goldene Ader bekommt, so ist die Vollblütigkeit und vielleicht ein kleines Reiben der Gegend, wo sie liegt, die Ursache davon. Gesezt, daß sich dieser Mensch durch zurücktreibende Mittel den Fluß der goldenen Ader verstopft, so wird er davon engbrüstig werden, weil er zu viel Blut hat, welches nun nicht mehr seinen Ausgang findet, weil ihm der Weg verstopft ist. Man bringe es so weit, daß dieser Mensch nicht mehr zu viel Blut hat: so wird er des Flusses der goldenen Ader nicht mehr bedürfen, und seine Engbrüstigkeit wird aufhören, weil sie ihren Grund in der Nothwendigkeit hatte, daß das zu viele Blut abfließen sollte, als es eben daran gehindert wurde. Man sieht also

also die Wahrheit dieses Weges wohl ein, ob er gleich nicht so kurz und angenehm ist, als der erste. Er ist aber auch dagegen vortheilhafter. Denn, indem man die Ursachen und Gelegenheiten der goldenen Ader aus dem Wege räumt, stillt man nicht allein die von der Verstopfung herrührenden Beschwerden, sondern man wendet auch die Natur gänzlich von der gefährlichen Blutausführung durch die Hämorrhoidal-Adern ab, und setzt den Leib dadurch vor tausend Plagen in Sicherheit. Auf diese Weise weiß ich, daß das Asthma von der verstopften goldenen Ader durch vierteljähriges Aderlassen, monatliches Purgieren, und tägliches Schwitzen durch die Leibesübung, weit gründlicher, dauerhafter und mit vollkommener Wiederherstellung der völligen Gesundheit gehoben worden, als in den Fällen geschehen ist, wo man es durch die Wiederherstellung des Flusses der goldenen Ader gleichsam in einem Augenblicke gehoben hat. Die schnelle Wirkung bey der letztern Art ist freylich sehr angenehm, allein sie ist von keiner Dauer. Die Hämorrhoidal-Adern verstopfen sich allzu leicht wieder, und alsdenn kommt das Asthma ärger wieder, als je zuvor.

Zuweilen gesellet sich zu den Schmerzen der Hämorrhoiden eine Zurückhaltung des Urins; und diesem gefährlichen Zufalle muß schleunig abgeholfen werden. Dieses geschieht theils durch erweichende Klystiere, wo sie Statt finden können, theils durch Bäder über den halben Leib, aus erweichenden Kräutern, theils durch erweichende Breiumschläge, theils durch häufiges Trinken eines Thees von Althäen und Süßholzwurzel, zu gleichen Theilen mit Wasser gekocht; zuweilen muß auch, bey starker Entzündung, ein reichliches Blutlassen zu Hülfe kommen, da denn oft der Urin gelassen werden kann, indem die Ader noch fließt. Man muß sich in solchem Falle vor starken harntreibenden Mitteln, wie vor Giften, hüten. Hr. Störk hat beobachtet,

, daß nach dem Gebrauche des Terpenthinspiritus
 r Urin noch hartnäckiger zurück geblieben und der
 d erfolgt ist.

Ich werde zum Beschluß noch zeigen, was man
 Ansehung der Diät und Lebensordnung zu thun
 id zu unterlassen habe, wenn man mit dieser Bluts-
 arbeit glücklich seyn will. Die goldene Alder würde
 iter den Menschen wenig Unglück stiften, wenn ein
 der, so bald er einige Spuren von ihr an sich wahr-
 nimmt, diejenige Diät, welche wider ihre gewöhnliche
 sachen gerichtet ist, und sich für ihre meisten Zufälle
 icket, genau beobachtet. Entweder ist hierin die
 unwissenheit, oder die Nachlässigkeit der Leute fast all-
 mein, und gleichwohl ist nicht eher an eine befriedi-
 nde Cur durch Arzneyen zu denken, als bis man sich
 die Lebensordnung, welche dieses Uebel oft ganz ab-
 n hebet, bequemet.

Da, wie aus dem Vorhergehenden erhellet, die
 nerlichen nähern Ursachen aller hämorrhoidalischen
 ewegungen in der Schärfe der Säfte, und in der
 sondern Vollblütigkeit der Hämorrhoidal-Aldern zu-
 chen sind: so besteht die Kunst, diesen Bewegungen
 rzuwehren, bloß in der Lebensordnung, welche die
 chärfe der Säfte, die besondere Vollblütigkeit der
 hämorrhoidal-Aldern, und die äußerlichen Reizungen
 eser Aldern verhütet. Wenn man hierbey, wie billig,
 e Maßregeln nach der Beschaffenheit der entfernten
 :sachen einrichtet, so sind die Regeln, welche diese
 bensordnung ausmachen, leicht zu bestimmen.

Zur Verhütung der Vollblütigkeit der Hämorrhoi-
 al-Aldern ist es nöthig, die etwann vorhandene allge-
 eine Vollblütigkeit, durch hinlängliches Blutlassen,
 rch eine magere, leichte und säuerliche, vegetabilische
 iät zu verhüten, und besonders ihre Erregung durch al-
 s, was hitzig ist, durch heiße Luft, durch viele Gewürze,
 Dec. Enc. XX Th. Uu durch

durch Fleischspeisen, Bouillons, durch starke Getränke, durch hitzige Arzeneien, durch heftige Bewegungen und Leidenschaften u. s. f. auf das sorgfältigste zu vermeiden, die natürlichen Blutflüsse gehörig zu unterhalten und zu befördern, und ins besondere die venerischen und bachantischen Ausschweifungen zu fliehen. Eben dieselbe Diät, und eine tägliche mäßige Leibesübung, die Erheiterung des Gemüthes durch sanfte Vergnügungen, und die Befreyung des Unterleibes von allen Bedrückungen, sind die beste Lebensart für Leute, bey welchen die schwarze Galle, oder ein dickes und schweres Geblüt, welches in den Blutgefäßen des Unterleibes, besonders in der Pfortader träge umläuft, die hämorrhoidalischen Beschwerden veranlaßt. Zur Verhütung verhärteter Excremente, welche die Vollblütigkeit der Hämorrhoidal-Adern gar sehr vermehren, ist eben dieselbe erweichende und kühlende Diät von ausnehmendem Nutzen, besonders, wenn man dabey die Fehler vermeidet, die Leibesöffnung nie lange zurück zu halten, sich dabey nicht zu pressen, und nicht zu lange zu sitzen. Das öftere Bücken und Knien, und alle solche Stellungen, die zu einem gänzlichen Vorfalle, oder doch wenigstens zu einer Einklemmung des Mastdarmes in den Muskel, der den Leib verschließt, Anlaß geben können, wie auch der Gebrauch starker Brechmittel, alles dieses muß unterlassen werden, wenn man die von willkührlichen Ursachen entstehende Ueberhäufung der Hämorrhoidal-Adern verhüten will; und um den Reiz, der den Zufluß des Blutes dahin locket, zu meiden, muß man sich aller scharfen Purganzen, besonders der aloetischen, in den Speisen des Knoblauchs und der Zwiebeln, des öftern und langen Reitens, der scharfen Klystiere, der Stuhlzäpfchen, und aller Ursachen, die einen Durchlauf von Schärfe erregen können, entweder gänzlich enthalten, oder sehr mäßig bedienen.

Eben

Eben dieselbe Diät ist auch am geschicktesten, der Schärfe der Säfte vorzubeugen, und viele Reizungen, wodurch die hämorrhoidalischen Bewegungen erregt werden, zu verhüten.

Wenn man diese Diät gegen das gewöhnliche Verhalten derer hält, die mit hämorrhoidalischen Bewegungen geplagt sind: so wird man die Ursache leicht finden, warum viele durch dieselben so unglücklich werden. Alle solche Leute befinden sich in einem von diesen vier Fällen. Entweder fließt bey ihnen die goldene Ader zu häufig; oder sie fließt ordentlich, mäßig, und so, daß die Gesundheit dabey besteht; oder sie fließt zu wenig und unordentlich, zum Nachtheile der Gesundheit; oder sie äußert sich, ohne zu fließen, bloß durch blinde Bemühungen. In allen diesen Fällen ist vorgedachte Diät die einzige, welche überhaupt zuträglich seyn kann. Nichts ist geschickter, einen allzu starken Blutfluß zu mäßigen, als eine Lebensart, wodurch aller Erregung des Geblütes, und dem besondern Zuflusse desselben an solche Orte, oder dessen Zurückhaltung in solchen, wodurch das Bluten erfolgt, vorgebeuet wird. So ist aber die beschriebene Lebensordnung, in Absicht der allzu starken goldenen Ader, beschaffen. Bey Leuten, wo sich dieselbe ordentlich, ruhig, und zum Besten der Gesundheit einfindet, ist keine Diät besser, um die Veranlassungen zu Unordnungen und Ausschweifungen zu vermeiden, als die der Erzeugung der allgemeinen Vollblütigkeit vorbeuet, die Erregung derselben verhütet, und den Umlauf im Unterleibe frey und ungehindert erhält, ohne gleichwohl einem in diesem Falle so heilsamen Blutflusse auf irgend eine Weise Hindernisse in den Weg zu legen, welche denselben schädlich unterbrechen könnten. Man könnte zwar einwenden, daß bey einer solchen Diät, welche alle Ursachen des Flusses der goldenen Ader aus dem Wege räumt, derselbe natürlicher Weise gemindert, unterbrochen, mit-

hin diese heilsame Ausführung der Natur gestört werden müsse. Allein, man würde desto gesunder, wenigstens vor vielen Gefahren mehr gesichert seyn, wenn dieses geschähe. Denn, da die ordentlichsten und besten Hämorrhoiden stets eine unnatürliche und mit vielen Gefahren verknüpfte Blutausführung, und nur ein kleineres Uebel sind, welches man, um größere zu verhüten, duldet, gleichwohl aber auch die kleinsten Uebel mit Gefahren, wenn sie durch die Hinwegräumung ihrer Ursachen gründlich gehoben werden können, keine Schonung verdienen: so ist es der Gesundheit stets vorteilhafter, sie durch eine solche Lebensordnung nicht sowohl zu unterbrechen, sondern sie bloß entbehrlich zu machen, als sie in der besten Ordnung zu erhalten. Ist ein Durchlauf der Gesundheit eben so zuträglich, als die ordentlichen Hämorrhoiden; nichts desto weniger wird es jedermann für besser halten, denselben durch eine der ganzen übrigen Gesundheit zuträglichere Lebensordnung entbehrlich zu machen, als ihn in der besten Ordnung zu dulden.

Wann die Hämorrhoiden zu sparsam und unordentlich, und mit Verluste der Gesundheit fließen; ja auch wenn sie gar nicht fließend, sondern nur blinde schmerzhaftige Bemühungen sind, ist eben dieselbe Diät allen andern vorzuziehen, weil sie die Ursachen dieser Unordnungen und beschwerlichen Bemühungen hinwegräumet oder vermindert, und dadurch die ungestümen Bewegungen, die ihren Zweck ohne dies verfehlen, mäßiger. Denn, da diese Diät selbst bey den ordentlichsten Hämorrhoiden Statt findet, und nichts davon zu befürchten ist, wenn sie dieselben aufhebet, so wird sie noch viel mehr dienlich seyn, um sie dadurch abzuleiten und wegzugewöhnen, wenn sie sich zum größten Nachtheil der Gesundheit unordentlich äußern.

Jetzt wollen wir das Verfahren derer, die mit hämorrhoidalischen Bewegungen beschwert sind, gegen diese

diese Diät halten. So bald man dieselben bemerkt, pflegt man gemeiniglich daran zu fünsteln, und will sie entweder befördern, oder mäßigen, zum Flusse bringen, oder vertreiben. In einer so wichtigen Sache sind alle eilige Unternehmungen mit Arzeneien unglücklich, und dienen nur mehr, das ganze Werk zu verwirren. Man sollte sich nur gleich Anfangs zu einer gehörigen Lebensordnung bequemen, und es, wenn nicht dringende Umstände hinzu kommen, dabey bewenden lassen. Gemeiniglich aber werden auch die Maximen von dieser entweder vernachlässiget, oder ganz verkehrt genommen.

Man glaubt sich bey hämorrhoidalischen Bewegungen am besten zu pflegen, wenn man sich sehr warm hält, stark einheizet, und den Rücken am Ofen wohl bäheth, um damit die Rückenschmerzen und Krämpfe zu besänftigen. Kein Rath kann unglücklicher seyn, als dieser. Ein heißes Verhalten vermehrt fast alle innerliche Ursachen der hämorrhoidalischen Bewegungen, ohne einen Zufall derselben zu erleichtern. Es erregt die Vollblütigkeit, es dehnet mit dem Blute die Adern mehr aus, es verdickt das Blut durch häufigen Schweiß, und erzeugt schwarze Galle, welche ihren Sitz, wie bekannt, im Unterleibe nimmit; es veranlasset Stockungen und Entzündungen, zumahl in denen Theilen, die schon ohne hin dazu geneigt sind; es trocknet den Leib aus, und verhärtet die Excremente. Alles dieses kann bald zu häufige Hämorrhoiden, bald diejenige Entzündung des Mastdarmes, welche man die blinde goldene Ader nennt, bald auch eine Verstopfung des Flusses machen, wenn es auch nicht durch die Entzündung geschähe. Man sieht dieses letztere oft an den natürlichen Blutflüssen. Wenn die Adern von dem durch die Hitze ausgedehnten Blute aufschwellen, so verschließen sich oft ihre Endungen auf das hartnäckigste, und lassen dem Blute nicht eher den Durchgang

Uu 3

wieder,

wieder, als bis man durch kühlende oder schlaff machende (relaxirende) Mittel die Ausdehnung des Blutes und die Krämpfe gehoben hat. Dieses beweiset, daß der ordentlichste Fluß der goldenen Ader durch hitziges Verhalten nicht nur unmäßig gemacht, sondern zuweilen gemindert und gestopfet werden könne, welches letztere darinn schädlich ist, weil dadurch zugleich die Ursachen der Hämorrhoiden vermehrt werden. Wer diesen Blutfluß aus Erfahrung kennt, der weiß, wie leicht derselbe bey heißer Sommerwitterung in Unordnung gerathe, wie leicht er alsdenn zu heftig werde, wie oft er mit großen Beschwerden ausbleibe, und wie oft sich der Mastdarm entzündet. Ein kühleres Verhalten beugt allen solchen Unordnungen vor, und wenn man, ohne sich doch zu erkälten, bey hämorrhoidalischen Bewegungen die Lust der Zimmer sehr mäßig erwärmet: so beugt man dadurch einer fruchtbaren Ursache vieler Beschwerlichkeiten vor.

Eben so oft versteht man es, bey den hämorrhoidalischen Bewegungen, in der Wahl der Speisen und Getränke, und durch die Nachlässigkeit, womit man sich dabey allen Gefahren bloß steller. Eine leichte, erweichende, kühlende, säuerliche, vegetabilische Diät ist solchen Leuten so unentbehrlich, daß ohne dieselbe der Gebrauch aller Arzneyen und alle übrige Vorsicht theils vergeblich, theils schädlich ist. Man will bey allzu starken Hämorrhoiden den Abgang der Kräfte verhüten oder ersetzen, und genießt in dieser Absicht die nahrhaftesten Speisen, Fleischbrühen, Kräftsuppen, Wein und andere Herzstärkungen, ohne zu bedenken, daß diese die Vollblütigkeit vermehren, das Blut erhitzen, und die Blutbewegungen immer mehr reizen. Man will durch Gewürze, Wein, starke Biere, Liqueurs, den Fluß der Hämorrhoiden, wenn er zu sparsam scheint, befördern, und man befördert dadurch nur die Entzündungen, die Krämpfe, die unordentlichen Blutbewegungen.

1, das Vertrocknen der Excremente, die Erregung der Vollblütigkeit, die Hitze und das Fieber. Bei einer solchen Kost, als ich vorgeschlagen habe, ist in keinem Zustande der Hämorrhoiden Gefahr. Man genieße am ehesten leichte, seifenhafte, säuerliche, kühlende, feine, weichende, vegetabilische Speisen, deren Ueberfluß groß ist, daß sie hinlängliche Abwechslung darbiethen. Hierher gehören: der Spinat, Sauerampfer, Endivien, Actuken, Eichorien, Spargel, Petersilie, Korb-Elm, Kumpen, Sellerie, junge Erbsen, junge Möhren, gekochte, getrocknete, gebratene oder auch rohe Früchte, als: Kirschen, Aepfel, Birnen, Brunellen, ein leichtes wohl ausgebackenes Brod Graupen, Hirse, Reis, dünne Brühe, sehr dünne satterlich gemachte Suppen und Kräuterbrühen. dünne Milchspeisen oder Molken u. s. w. Alle diese Speisen können in mancherley Gestalt, als Gemüse, in Suppen, als Salat, oder wie man es am besten will, genossen werden; und diese besitzen eigentlich die Tugenden, welche sich für alle Zustände und für die meisten innerlichen Ursachen der Hämorrhoiden eignen. Die gröbern, blähenden, trocknenden Zugewürze, ob sie gleich vegetabilisch sind, sind weniger dienlich, als: der Braunkohl, der saure Kohl, welche durch ihre Schärfe den Mastdarm reizen, die trocknen Erbsen und Bohnen, Rüben, Erdäpfel, Kartoffeln, Kastanien, welche blähend sind, Krämpfe erzeugen und harte Excremente nachlassen; die ungegohrnen rohen und harten Mehlspeisen, als: Mehlbrey, Pfannkuchen, steife Brühe, Pasteteutrig, Klöße, Confect u. s. w. welche dicke Säure und schwarze Galle. Blähungen, Verstopfung und Hypochondrie verursachen. Was die tierischen Speisen, die Suppen, das junge frische Fleisch, die Flußfische u. d. gl. betrifft, so können dieselben zwar bisweilen zur Veränderung mit Statt haben, aber unter der Bedingung, daß der guten vegetabilischen Speisen stets die meisten und sie selbst in Ge-

gesellschaft derselben, oder mit ihnen zubereitet, verbessert und gleichsam gewürzt, zu genießen sind. Die gröbern thierischen Speisen, Bockfleisch, geräuchertes Fleisch, Euer, thranige Fische, als: Bückling, Sprotte, Lachs, Makrelen, Aale, besonders die geräucherten, Käse, warme und gebratene Butter u. sind auf mancherley Weise sowohl der Verdauung, als dem Blute und dem freyen Umlaufe desselben im Unterleibe, nachtheilig, und erfordern, wenn sie gut verdauet werden sollen, eine stärkere Leibesübung, als hämorrhoidalischen Personen dienlich ist. Die besten Getränke sind die, welche den besten Speisen am nächsten kommen. Wein, Bier, Branntwein, Kasse, Liqueurs, erregen und erhizen das Blut, und schäicken sich für keinen Zustand der Hämorrhoiden. Gerstenwasser, Haferptisane, Limonade, Molken, dünne Mandelmilch, Kleienwasser, Brodtrank, Brunnenwasser mit Zucker oder angenehmen Säften sauerlich gemacht, Wasser mit Malz abgekocht, Reisswasser, Milch mit viel Wasser versetzt, u. d. gl. dies sind allgemeine gute Getränke, worunter man wählen kann. Soll ja etwas Wein dabey seyn, so muß es der leichteste und reinste seyn, und doch muß solcher nur sparsam getrunken werden. Weit besser aber ist es, ihn und alle Gewürze, gewürzte Neben-Speisen und Confitüren, gänzlich zu meiden.

Viele suchen die Hämorrhoiden durch starke Bewegung, besonders durch das Reiten, zu befördern. Allein, ob es gleich Fälle gibt, wo das letztere, eben so wie das Fahren, seinen Nutzen haben kann: so ist doch viel Behutsamkeit nöthig, damit man nicht durch die Quetschung und Reizung der Hämorrhoidalorte, an statt sie blutend zu machen, eine Entzündung und die schmerzhaften blinden Hämorrhoiden hervor bringe. Es ist hämorrhoidalischen Personen in vielen Absichten nützlich, sich täglich mäßig zu bewegen, besonders um die Verdauung und den Umlauf im Unterleibe zu erleichtern.

leichtern, welche das viele Sitzen hindert; allein, so wie bey allzu starken Hämorrhoiden ein ruhiges Verhalten eine Zeitlang ersprießlicher ist, so muß auch in allen andern Zuständen die Bewegung nie so stark seyn, daß sie das Blut merklich erhitze; denn alles, was die ganze Masse des Blutes erregt, verschlimmert jeden Zustand der Hämorrhoiden. So gar der Schlaf thut dieses, und die Betten sind besonders denen, die eine äußerliche Geschwulst und Entzündung des Mastdarms haben, durch ihre Hitze unerträglich. Der lange Schlaf ist schädlich, in so fern er die allgemeine Vollblütigkeit vermehret und das Blut ausdehnet. Auch in Absicht des Sitzens sind Vortheile in Acht zu nehmen. Man glaubt sich dadurch zu erleichtern, daß man auf Federbetten sitzt, allein, man erhitze und entzündet dadurch die Hämorrhoidalorte. Diese Orte vertragen nicht einmahl mit Tuch oder Sammet überzogene Stühle. Strohhühle, oder solche, deren Rücken mit Leinwand oder Leder überzogen sind, machen die wenigste Ungelegenheit. Einige sitzen auf ausgehöhlten Stühlen, oder ausgestopften Ringen, damit die Hämorrhoidalorte nicht gedrückt werden sollen. Dieses vermehrt ihr Uebel. Wenn diese Theile keine Berührung leiden, so muß man lieber so lange auf den Seiten liegen, bis der Wuth der Schmerzen Einhalt geschehen ist. Man muß nicht eher wieder sitzen, als bis die Hämorrhoidalorte die Unterstützung des Stuhles leiden können.

Die Wenigsten glauben, wie schädlich es ihnen seyn, wenn sie sich heftigen Leidenschaften Preis geben. Allein wohl erregen diese das Blut, die Krämpfe, und reizen zu den ungestümsten Blutbewegungen. Der Zorn und Schreck hat einen sehr großen Einfluß in alle Zustände der Hämorrhoiden, und selbst die Wollüste verschlimmern sie augenscheinlich.

Die Unterhaltung einer täglichen, nicht zu trocknen, und leicht von Statten gehenden Leibesöffnung, ist in allen Fällen ein wesentliches Stück der Lebensordnung. Man betriegt sich aber, wenn man sie durch Purganzen, und, ohne Noth, durch Klistiere, am meisten aber, wenn man sie durch Stuhlzäpfchen zu erhalten hoffet. Dieses ist die leidige Zuflucht derer, die in der Diät, zumahl bey der Tafel, keinen Zwang leiden wollen; und damit verderben sie alles. Eben diese Diät müßte ihre einzige Zuflucht seyn; denn sie ist dazu auserlesen, den Leib leicht, weich und täglich offen zu halten, ohne die Hämorrhoiden zu reizen, oder in Unordnung zu bringen.

Wer sich entschließen kann, sogleich von der Zeit an, da er hämorrhoidalische Bewegungen bey sich verspüret, die hier vorgeschriebene Lebensordnung zu erwählen, und sie nach aller Strenge zu beobachten, der wird sehr selten nöthig haben, aus dem obigen Unterrichte zu lernen, wie er den Unordnungen, Gefahren und Beschwerlichkeiten dieser Krankheit durch Arzeneymittel abhelfen müsse.

Wenn die fließenden Hämorrhoiden durch einen Fehler der Diät einmahl verstopft worden sind, so ist es oft schwer, sie wieder in Fluß zu bringen. Im Arzte werden die ganzen weißen Pfefferkörner dazu angerühmet. Sie befördern denen, deren Hämorrhoiden zuweilen fließen, diesen Fluß auf die bequemste Weise ohne die mindeste Ungelegenheit.

In gedachter Schrift erzählt ein elend gewesener Hypochondrist und Hämorrhoidarius seine mit diesen Pfefferkörnern glücklich verrichtete Cur. Sie ward ihm von einem Greise angerathen, welcher vormahls in gleichen Umständen gewesen war. Anfangs getraute er sich nicht, ein Mittel zu versuchen, welches ihm hitzig und desperat zu seyn schien, und das ein junger Mensch, wie er, dessen Blut voll Feuer und täglich in Wallung war, und den Hämorrhoiden mit einem Durchbruche drohete, gewiß nicht so leicht gut finden möchte. Allein endlich,
noch

Indem er in das äußerste Elend gerathen war, fiel er in die flüchtige Verzweiflung, daß er nicht mehr Schlüsse wider die Abnutzung mache. Er sahe, daß die ganze Familie seines armen Pfefferkörner nahm, und daß so gar die zarten Enkelkinder bey verdorbenem Magen dergleichen verschluckten, und verbrannten. Er fing es also mit 2 bis 3 Körnern an, bemerkte davon weder Nutzen noch Schaden. Nachher um er alle Tage, oder um den andern Tag, 7 bis 9 Stück, ward, bey Fortsetzung dieses Gebrauches, von seinen Leiden befreiet. Was hierbey eine besondere Aufmerksamkeit dient, ist dieses, daß der Fluß der goldenen Ader bey ihm durch in die beste Ordnung gerathen ist, und oft so unmerklich und gelinde von statten ging, daß er wenig oder gar keine Beschwerden davon hatte. Zeigten sich ja zuweilen einige unangenehme Empfindungen im Unterleibe, so griff er nicht wehrlich balsamischen Pillen, sondern nahm bey dem Schlafengehen Stücker Pfefferkörner. Er schlief darauf so ruhig, als nach dem niederschlagenden Pulver. Die Krämpfe und Schmerz in den Gedärmen oder Eingeweiden verlor sich und des Morgens waren seine Hämorrhoiden stehend. Diesen Versuch hat er bereits viele hundert Mal gemacht, und er hat bey jedem einzigen Mal innere Hitze darnach verspühret.

Man merke aber wohl, daß diese Pfefferkörner nicht dazu sind, die goldene Ader, welche noch nie geöffnet ist damit in Gang zu bringen. Hr. D. Unzer schreibt, daß die Versuche, durch dieses Mittel die goldene Ader zuerst zu eröffnen, um die Beschwerlichkeiten der blinden abzuwenden, mehrentheils mißlungen sind. Der Blutfluß ist nicht darauf erfolgt, aber die übrigen Beschwerden sind doch auch nicht davon vermindert worden.

Zuweilen haben schwangere und säugende Frauen Personen die Hämorrhoiden. Wie hat man sich dabey zu verhalten? Es kommt alles darauf an, zu untersuchen, ob solche Personen, ihrer gegenwärtigen Umstände ungeachtet, doch wohl einen Blutfluß leiden können, und wie sie sich bey der goldenen Ader befinden. Je gesunder sie dabey, und je vollblütiger sie sind,

sind, desto behutsamer muß man mit diesem Flusse umgehen, und ihn bey einer Diät, die ihn nicht zu sehr reizen kann, lieber dulden, als hindern. Sieht man hingegen den Nachtheil davon augenscheinlich, so ist alles anzuwenden, um ihn wegzugewöhnen.

Wenn sich die Hämorrhoiden zu einem natürlichen Blutflusse entweder gesellen, oder mit ihm abwechseln, wie oft bey dem Frauenzimmer geschieht: so kann man sie in beyden Fällen dulden, so lange sie bey unverletzter Gesundheit so fortwähren; denn man würde, wenn man hier die Hämorrhoiden eigensinnig vertreiben wollte, bennähe nicht verhüten können, daß nicht auch die natürlichen Blutflüsse in Unordnung gebracht würden; und diese Gefahr ist für einen Fall, welcher, wie dieser, sonst keine hat, billig zu vermeiden. Wenn aber Krankheiten daraus entstünden, so müßte man die Hämorrhoiden wegzugewöhnen suchen. Dieses erfordert aber schlechterdings den Beystand eines klugen und vorsichtigen Arztes.

Zuweilen stellen sich die Hämorrhoiden anstatt der natürlichen Blutflüsse allein ein, oder ersetzen ihre Stelle zu der Zeit, wenn jene aufhören. Im ersten Falle ist, wenn er bey verheurathetem Frauenzimmer Statt findet, eine nicht ganz ungegründete Furcht, daß die besten Hoffnungen ihrer Ehe triegen möchten. Um dieses zu verbessern, müßte man die Hämorrhoiden vertreiben, und die natürlichen Blutflüsse herstellen; allein, die meisten Hülfsmittel, welche einen von beyden hindern oder befördern, hindern oder befördern zugleich den andern; daher ist es immer ein Meisterstück eines Arztes, dieses zu bewerkstelligen. Im zweyten Falle, wenn die Hämorrhoiden einen natürlichen Blutfluß, welcher, der Natur gemäß, aufhört, im folgenden Lebensalter ersetzen, beweiset dieses die Nothwendigkeit der Verminderung entweder der allgemeinen oder der Vollblütigkeit in den
benach-

benachbarten Theilen. Es ist, um der gewöhnlichen Unordnungen der goldenen Ader willen, viel klüger gehandelt, diese Verminderung auf andern bequemen Wegen zu bewerkstelligen; jedoch, wenn in beyden Fällen die Bemühungen der Natur zur goldenen Ader ein in den Blutgefäßen des Unterleibes stockendes dickes Geblüt zum Grunde haben, so ist es nothwendig, sie zu befördern. Uebrigens haben in diesen Fällen die Hämorrhoiden, welche natürliche Blutflüsse ersetzen, zwar vor andern viel gefährlicheren Blutungen, z. E. dem Bluthusten, der zuweilen auch ihre Stelle vertritt, einen Vorzug; nichts desto weniger aber bleiben sie stets eine unnatürliche und durch ihre Unordnungen gefährliche Sache, der die natürlichen Blutflüsse beständig vorzuziehen sind.

Was ist zu thun, wenn Kinder die Hämorrhoiden bekommen? Daß dieses geschehe, wird sehr oft vorgegeben, ist aber selten gegründet. Der Mastdarm der Kinder erschlaffet oft, und formiret mit seiner Runzel eine Geschwulst, welche man für die goldene Ader hält; zuweilen wird diese Geschwulst vom Pressen und von der Klemmung des Muskels dunkelroth und blau, ohne daß sie darum von der goldenen Ader herzuweisen wäre. Die östern Klostiere, welche den Kindern übel beigebracht werden, und die schädliche Gewohnheit, ihnen oft Stuhlzapfen von hitzigen reizenden Sachen bezubringen, können zwar Geschwulst, leichte Verwundungen und Blutungen des Mastdarmes verursachen; aber diese mögen nun Hämorrhoiden seyn, oder nicht, so müssen sie doch nicht gehäget, sondern als Blutungen, die durch einen unglücklichen Zufall entstanden sind, behandelt werden. Indessen können Kinder wirklich die Hämorrhoiden haben, ein solcher Zufall aber ist in der Zeit der Minderjährigkeit etwas höchst seltenes, und man müßte in solchem Falle den ganzen Zustand einer so besondern Krankheit in Betracht.

trachtung ziehen, um die gehörigen Maßregeln zur
 Cur daraus herzuleiten.

Händchen, (Glücks- oder Johannis-) siehe Th. XII,
 S. 209.

Hände, siehe Hand.

Händlein-Pfennig, siehe oben, S. 643.

Händlein-Schwamm, ein Name, welchen an eini-
 gen Orten der Pfefferling, *Agaricus piperatus* Linn.
 führt; siehe Pfeffer-Schwamm.

Händlein-Wurzel, Händelwurzel, ein Name ei-
 ner Art des Knabenkrautes, *Orchis* Linn. weil die
 Wurzel einige Ähnlichkeit mit einer Hand mit fünf
 Fingern hat.

Händler, (der) die Händlerinn, von dem Zeitworte
 handeln. 1. Eine Person, welche Handel treibt, d. i.
 ein Geschäft daraus macht, Waaren um Gewinnes
 willen zu kaufen und zu verkaufen; ein Handels-
 Mann. Deine Händler kommen um, Ezech. 27,
 27. In dieser Gestalt ist es nur noch im Oberdeut-
 schen üblich. Im Hochdeutschen braucht man es nur
 in den Zusammensetzungen Buchhändler, Eisenhänd-
 ler, Kornhändler, Tuchhändler u. s. f.

2. In weiterer Bedeutung ist in einigen oberdeut-
 schen Gegenden Händler die Benennung eines Be-
 amten, vielleicht eines Rechnungsbeamten. So hat
 der Stadt Wien Pupillen-Kaiskammer einen Ober-
 Rathhändler und verschiedene untere Rathhändler.
 Das dasige erzbischöfliche Zehentamt besteht aus einem
 Ober-Zehenthändler und drey Zehenthändlern.

Hänfen, siehe Hanf.

Hänfling, (*) ein Gefangvogel mit einem sehr kurzen
 Kegel

(*) Im Niders. heißt dieser Vogel Zemplinke, von Züne, Zün-
 kink, Zünke, ein Sperling, woraus zu erbelien scheint, daß
 die letzte Hälfte des hochdeutschen Namens aus eben diesem
 Worte entstanden ist. Im Dän. und Norweg. wird er Trist,
 und der graue Hänfling Gracivist genannt.

Fegelförmigen Schnabel, und sehr kurzen Füßen, welcher sich am liebsten in den Flachs- und Hanf-Feldern antreffen läßt; daher er auch Flachsfinke, Hanffinke, L. Linaria, Linaria aus, Fringilla canadina Linn. Fr. Linot, Linote, und wegen seines schußweisen Fluges im Oberd. auch Schösserlein, oder Schößlein, heißt. Er ist ein kleiner Vogel, in der Größe eines Sperlinges oder Emmerlinges, welcher am ganzen Oberleibe mit hellbraunen Federn bewachsen ist, unter denen aber etwas schwärzliche untermischt sind. Die Flügel und der Schwanz sind ebenfalls braun; aber die Flügel sowohl, auf die Art wie die Stieglitz das Gelbe haben, als auch einige von den Schwanzfedern, sind mit weißen Federn eingefaßt. An der Brust ist er tüpfelig wie eine Drossel, doch nicht so weiß, sondern der Grund ist braun, und nur schwarz getüpfelt; am Ende der Brust aber ist er weiß. Die Füße sind, wenn man ihn fängt, ganz schwarz, behalten aber diese Farbe nicht lange, sondern werden bald weißlich. Der Schnabel ist hinten etwas dick, aber vorn nicht so stumpf, wie an dem Canarienvogel oder Gimpel. Das Männchen bekommt im Frühlinge ein schönes rothes Fleckchen vorn am Kopfe, und die Brust wird gleichfalls roth; es bekommt auch am Halse vom Haken an bis auf die Schultern, hochgraue und fast bläuliche Federn, wie denn auch der Schnabel bläulich wird. Allein, alles dieses leget er im Herbst wieder ab, außer daß er an der Brust etliche rothe Federn behält. Das Weibchen bleibt unverändert, und ist daran zu erkennen, daß es am Kopfe und Rücken nicht so hellbraun, sondern mit schwärzlichen Federn, weit mehr als das Männchen bedeckt ist; es ist auch an der Brust nicht so braun, sondern mehr schwarz-tüpfelig, und gar leicht schon im Neste zu kennen.

Die Arten davon sind folgende: 1. Der Blutz oder Roth-Hänfing, Krauthänfing, welcher am

am Vorderhaupte und an der Brust blutroth ist; *Linaria rubra*; davon Einige zwei Varietäten angeben, den großen und den kleinen. Es ist eben derjenige, welchen ich vorher beschrieben habe.

2. Der graue Hänf ling, Grauhänf ling, wird auch nur Hänf ling schlechthin, und, weil er sich gern in felsigen Gegenden aufhält, der Steinhänf ling genannt; *Linaria fera saxatilis* Klein. *Motacilla modularis* Linn. Er ist weder am Kopfe, noch an der Brust röthlich, übertrifft aber, an Größe und an Anmuth des Gesanges, den Rothhänf ling.

3. Der Hänf ling mit einer hellrothen Platte, *Linaria rubra minor* Klein. *Fringilla flammea* Linn. ist unter dem Nahmen des Gräßleins, Gräsleins, odes Grässerleins, Schwarzbärtchens, des Zitscherleins, des Meerzeischens, des Ziserinchens, in Preußen aber der Tschetzke, bekannt. Er hat an der Kehle ein schwarzes Bärtchen, und ist an Brust und Bauche röthlich, doch von höherer Farbe, als der Rothhänf ling, aber kleiner, und singt nicht, sondern zwitschert nur.

4. Der Hänf ling mit der gelben Kehle, führt den Nahmen des Quittenhänf linges oder Quitters.

5. Der schwarze Hänf ling, ist auf dem Wirbel gelblich.

6. Das Zeischen, oder der Zeisig, *Linaria viridis*; siehe in 3.

7. Der kurzgeschwänzte Hänf ling, gelber Hänf ling, rother Hänf ling mit dickem Kopfe.

8. Der langgeschwänzte Hänf ling, *Fringilla Brasiliensis*, ist braungrau, hat an der Wurzel des Schnabels rothe Federn, und mit Gelb vermischte fleischfarbige Flügel. Am Schwanze hat er zwei Federn, welche drey Mahl länger sind, als der Körper.

9. Der angolische Hänf ling; davon gibt es zweyerley Arten: eine hat einen fleischichten Schnabel;

gelb; der Körper oben grau, unten gelb; die andere ist bunt.

10. Der blaupfropfige Hänfling; die Hälfte des Rückens ist grasgrün, die Flügel sind bunt, der Schwanz ist dunkelgrün, der Kopf blau, das übrige roth.

11. Der Purpurchänfling; ist oben auf dem Körper dunkelgrau; das übrige sammt dem Schwanz, purpurfarbig.

Diese letztere Arten sind ausländisch, kommen theils aus Angola, theils aus Brasilien und dem übrigen Indien. Einige darunter sind größer als ein Sperling, und haben ein gutes und feines genießbares Fleisch.

Die Hänflinge setzen ihr Nest, welches sie mit Würzeichen und Reischen befestigen, inwendig aber mit Wolle belegen, am liebsten in Wachholder- oder anderes mitten im Felde, an Hügeln und auf Bergen stehendes Gebüsch von Nadelholz, ja mehrentheils in eine Staude, die gar nicht dick ist, und an Orte, wo die Sträucher öfters ganz einzeln stehen. Ihre Eier sind kleiner, als der Grünsinken ihre, nicht spizig zulaufend, am Grunde weißgrünlich, und am stumpfen Ende mit röthlichen Streifen und Puncten versehen. Ihre erste Brut ist im April, sie haben aber zum öftern noch im Augustmonathe Junge in ihrem Neste, diemohl dieses nur bey einigen alten PAREN zu finden ist, die vermuthlich vorher Eier oder Junge verloren haben, denn die meisten PARE beschließen ihre Brut im Julius. Ihre Junge, deren sie gemeiniglich 4 bis 5 auf einmahl ausbringen, lieben sie dermaßen, daß, wenn das Nestchen mit demselben abgenommen, in einen Käsich gesetzt, und dieser nach und nach fort bis zu einem Hause an das Fenster gebracht wird, die Alten dennoch ihre Junge nicht leicht verlassen, sondern

Dec. Enc. XX Th. Ex ihnen

ihnen dahin so lange ihr Gefräß zutragen werden, bis sie selbst fressen lernen.

Den ganzen Winter über sind die Hänflinge entweder gar hinweg, oder bleiben in großen Haufen beisammen, und werden selten einzeln gesehen, es müßte denn ungefähr die Nacht über ein sehr großer Schnee fallen, da denn in den Feldern, wo den Abend vorher noch mehr als tausend Hänflinge sich befanden, an dem darauf folgenden Tage nicht mehr, als einer oder zwei, vorhanden sind, die sich aber in wenig Stunden ebenfalls unvermerkt verlieren. Doch sind die Haufen, welche man im Winter sieht, nicht so groß, als diejenigen, welche im Herbst nach der Streichzeit, (denn im Striche sieht man ihrer nur zu 30 und 40 mit einander fliegen,) fast ganze Felder bedecken. Insbesondere ist dieses noch zu bewundern, daß man bey liegendem tiefen Schnee, zumahl wenn heller Sonnenschein ist, beständig Hänflinge in der Luft vorüber fliegen höret, welche doch auf den Vogelherden nicht einfallen, sondern nur forteilen, wosern man nicht einen oder etliche fleißige Lockvögel hat. Wenn man aber im Herbst, oder auch im März, sehr große Lerchenwände, deren zwei zugleich hierbei gebraucht werden, auf das freye Feld, wo Haferstoppeln sind, schlägt, und Lockvögel in Gruben, die man in die Erde gräbt, versteckt, der Vogelfänger selbst auch, mit wenigem Reis bedeckt, in einem Erdloche sitzt, und ein Paar angebundene (angesillte) Hänflinge auf dem mit Hanfsamen bestreuten Platze sitzen hat, die er vermittelst eines Fadens regen kann: so geht es wohl an, zumahl wenn er sich die Schar von einem andern zutreiben läßt, daß er etwann hundert auf einmahl im Vorbeyfliegen mit der Vogelwand ertappet und niederschlägt. Es ist aber nur ein Glücksfall, und man darf mit dem Rücken nicht warten, bis sie sich setzen. Wer sich diese Mühe nicht nehmen will, kann in den Herbst- und Winter-

Monathen die Hänflinge auch vermittelst einer Locke in Weimruchen auf kleinen Sträuchen mitten im Felde an, indem dieser Vogel, wie eine Lerche, das ganze Jahr hindurch seinen Aufenthalt in Feldern hat, und nur bey der Nacht in die Vorhölzer und Gebüsche infällt.

Weil sich nun die Hänflinge mit Garnen und Netzen nicht leicht fangen lassen, so kann man sie noch auf folgende Art hintergehen. Man macht einen Käfig von 3 Fuß lang, so daß an beyden Enden die zwey Schlag- oder Fang-Thüren, und in der Mitte der Lockvogel komme, zu welchem der Käfig noch einmahl so hoch gemacht ist, als zu den Seiten der Fänge. Zu diesem werden die Säulen 8 Zoll hoch, die Länge eines Fanges 14 Zoll, zum Lockvogel hingegen 16 Z. hoch, und 10 Z. der Käfig in das Gevierte. Auf gedachten beyden Seiten des Käfigs sind Fallthüren mit Sprossen gemacht, wie der Käfig, welche daran zum Stellen aufgezogen werden. Inwendig im Käfig zur Stellung ist eine hölzerne Zunge, welche die Länge den Käfig hindurch, und am Ende hinaus geht, woselbst eine Rinne eingeschnitten ist; so sind auch durch die Zunge etliche Sprossen quer durch eingebohret. Die äußersten vier Ecksäulen sind auf 16 Zoll hoch, wie in der Mitte auch diejenigen sind, worauf der Lockvogel ist. An den äußersten Ecksäulen ist die Hälfte hoch mit Sprossen zugemacht, worauf die Schlagthür zu liegen kommt, welche zurück an den Ecksäulen aufgezogen wird; an den Thüren ist ein Faden, und hieran ein Stellholz, welches unten an die Zunge gestellet wird. Auch ist an gedachten Ecksäulen oben doppelter dicker Bindfaden herum gezogen, wodurch ein breiter schnittener Stock gesteckt und etliche Mal herum gehet wird, daß der Stock straff an der Thür, und im heruntergeschlagen auf derselben zu liegen kommt, wodurch die Thür herunter gehalten wird. Will man

nun verschiedene dieser Vögel fangen, so müssen vergletchen in den mittellsten Käfig eingeschet, hiernächst aber die beyden Seiten-Schlagbauer aufgestellt, und ihr Futter, was sie gern fressen, als: Hanfkörner, Rübensamen, Salatsamen u. d. gl. hinein gestreuet werden. Wenn alsdenn die Hänflinge ihres gleichen hören, dieser zu locken anfängt, jene näher herzu fliegen, das Futter gewahr werden, neben dem Lockvogel im Bauer auf das Futter fallen, aber auf die Sprossen, welche durch die Zunge gehen, fallen: so schlägt alsbald die Fallthür zu, und sie sind also gefangen. Oder, man darf auch nur Sprengel machen, und solche an die Orte, wo sie sich gern aufhalten, als: an reif gewordene Salatsamen und andere Stauden hängen: so kann man sie darin ebenfalls fangen. Oder, man besteckt die Stauden mit Leimruthen, welche eben diese Wirkung thun; doch darf man von den Leimruthen nicht weit weggehen, weil die Vögel von der Leimrute herunter fallen und sich verkriechen können.

Die Luftröhre des Hänflinges hat, anstatt der Knorpel, vielfältig harte Beinchen, daher man auch seine Stimme so hell und scharf findet. Er ist einer der besten Gesangsvögel, und sehr singbegierig, so daß er auch im Herbst bey ziemlich kaltem Wetter, wenn nur nicht wirklich Frost einfällt, seinen Gesang fortsetzt; ja, wenn es auch stark friert, und nur die Sonnewarm scheint, so läßt er sich dennoch auf den Bäumen mit seinem Gesange hören; doch ist der Gesang alsdenn so lieblich nicht, als im Frühlinge, da er seine Abwechselung, fast wie eine Nachtigalle, viel angenehmer eintheilt, indem er bald inne hält, bald wieder anstimmet. Wie er an sich bereits sehr angenehm singt, so lernt er im Bauer auch allerley vorgepiffene Weisen und Lieder nachsingen, ja, man bringt ihn oftmahls zu einem völligen Gesange der Canarienvögel. Daher wird er häufig in Käfigen gehalten, und mit Hanf-

En.

Samen und Leinbotter gefüttert; gibt man ihm aber Rübensamen, und zuweilen etwas Grünes, so bringe er sein Leben höher, als bey dem bloßen Hanffamen. Man läßt ihn sich mit Canarienvögeln begatten, und zieht Bastarde, die einen vortreflichen Gesang haben.

Einen Canarien-Hahn mit einer Hänfling-Sie zu paven, ist darum etwas angenehmes, weil man dadurch erlangen kann, daß die Jungen, wenn sie nur die Streichzeit, den September und halben October über inne behalten werden, hernach den ganzen Winter aus und ein fliegen. Seine alten Vögel anfangs nicht zu wagen, läßt man die jungen einen Tag nach ihrem Abfluge, in einen Garten fliegen, hängt aber soaleich einen oder beyde alten in einem Bauer mitten in einem Baume, gibt diesen, nebst ihrem gewöhnlichen Futter, Almeiseneyer und Hühnerbiß (Meyerkraut, *Alfene* s. *Morsus gallinae*), und bedekt sie vor dem Fiegen mit Bretern: so wird man sehen, wie die Alten die Jungen rufen, und aus dem Vogelhause heraus ähen. Auf solche Art kann man Junge und Alte drey Tage lang, Tag und Nacht, draussen lassen, hernach aber stellet man die Alten unter das Fenster, aus welchem man die Jungen künfftig ein- und ausfliegen lassen will, und setzt darneben einen Meisenschlag, doch so, daß er nicht zusallen kann. In denselben streuet man ihnen gehackten Dotter, so werden sie nach und nach aus dem Meisenkasten selbst zu fressen anfangen. Wenn dieses geschehen ist, kann man die Alten wieder hinweg thun, die Jungen aber noch einen Monath, von der Zeit ihres Ausfluges gerechnet, also in der Freyhelt fliegen lassen, hernach aber den Kasten so stellen, daß er einsalle und sie fange, da man sie denn bis auf das andere Jahr zur Brutzeit inne behalten muß. So bald aber im folgenden Jahre die Bäume wieder ausschlagen, läßt man ohne Bedenken die Vögel wieder in den Garten aus, da sie denn in demselben brüten, und sich beständig an dem gewohnten Fenster einfinden werden. Wenn sie das erste Mal 4 Wochen geflogen sind, werden sie wieder eingefangen, aber gleich nach Michaelis läßt man sie wieder fliegen; und tüchtliche Bastarde können den ganzen Winter draussen bleiben, jedoch müssen sie noch an keine warme Stube gewöhnet seyn. Man hat den Vortheil davon, daß sie weit schöner, und mit den rothen Federn an der Brust und auf dem Kopfe von der Natur gezieret werden, als sie, wenn

sie in den Vogelhäusern eingesperrt sind, weder bekommen noch behalten.

Stellet man die Bastardenacht in einem Zimmer an, so muß der Häusling keine Gie seiner Art, so wie die Canarien: Gie keinen Hahn ihrer Art in s. ha bekommen.

Hänge-Bank, Hangelbank, im Bergbaue, der Ort auf den Pfußbäumen über dem Schachte, wo die Rüb- bel ausgestürzt oder ausgeschüttet werden; daher sagt man, wenn etwas aus der Grube ist: es ist über die Hängebank.

Hänge-Bauch, ein mehr wider die Schönheit als Gü- te eines Pferdes streitender Fehler; siehe Th. III, S. 763. f.

Hänge-Bett, siehe Hänge-Matte.

Hänge-Birke, siehe Hangel-Birke.

Hänge-Bolzen, an den deutschen Weberstühlen; siehe Sprengels Handwerke, 12 Samml. S. 307.

Hänge-Brücke, Hangebrücke, eine Brücke, welche in einer beträchtlichen Länge ohne Joche gebauet wird, und gewisser Maßen frey hängt, oder aus einem Hängewerke besteht.

Hänge-Bügel, siehe unter Steig-Bügel.

Hänge-Butte, siehe unter Wurst.

Hänge-Compaß, im Markscheiden, eine Art Com- passe, welche allemahl angehänget wird; zum Unter- schiede von dem Setz- oder Hand-Compass. Siehe oben, S. 156, f.

Hänge-Dohne, Hangedohne, hangende Dohnen, welche an die Büsche und auf die Bäume gehängt werden. Siehe Th. IX, S. 365.

Hänge-Eisen, Fr. Chevre. bey den Schlössern, ein jedes Eisen, worin ein Balken, eine Röhre, oder ein anderer Körper hängt. Wo man z. E. ganze Fuß- Böden, welche in Rahmen gefaßt sind, auf Balken leget, pflegt man auf den Seiten der Balken Stücke Holz einzufügen, welche man Unterschläge (Fr. Lam- bourdes) nennt, und worein die Einschnitte, darin die Rah-

ahmen zu stehen kommen, gemacht werden. Gewöhnlich macht man diese Unterschläge an den Seiten der Balken mit Nägeln fest; bei wichtigen Gebäuden bringt man, um mehrerer Festigkeit willen, in einer gewissen Entfernung von einander, doppelte Hängeeisen, *Sig. III 5 a)*, an. Der Theil AB ruhet auf der obern Seite des Balkens; die Seiten AC, C liegen an den verticalen Seiten desselben, und die Balken CDE halten die Unterschläge.

Ein Hängeeisen, womit die Röhren, worin das Wasser von dem Dache der Gebäude herunter läuft, befestiget werden, siehe *Sig. III 5 b)*. Der Theil A umgibt die Röhre, und die Arme BB werden in die Mauer verstrichen.

Bei den Schlössern werden auch diejenigen eisernen Stangen, auf denen die Balken ruhen, die bis an den Küchenherd gehen, ein Hängeeisen oder Trageband genannt.

Hänge = Fisch, siehe *Stock = Fisch*.

Hänge = Garn, *Fr. Penrière*, bei den Jägern, ein Garn, welches zum Vogelfange, insonderheit aber zum Schnepfen- und Wasserhühner-Fange gebraucht, und daher vornehmlich an die Durch- und Zugänge der Schlüffen, die man hier und da um den Forst oder das Gehölz herum gemacht hat, aufgehängt und gestellet, und auch ein Ziehgarn, oder fliegendes Hänge- und Ziehgarn genannt wird, weil es oben mit Ringen versehen ist, und längst an einem Seile hin, wie ein Vorhang auf- und gezogen werden muß.

Diese Garne oder Netze werden gemeinlich aus länglich gevierten Maschen gemacht, und müssen nicht über 15 Ellen breit, und 20 bis 24 Ellen hoch seyn. Man bereitet sie aus zarten, doch festen Fäden. An allen Maschen der obersten Reihe werden messingene Ringlein angeheftet, um das Netz zum Auf- und Zuziehen desto geläufiger zu machen. Durch diese Ring-

lein zieht man alsdenn ein mittelmäßiges Seil, oder eine $\frac{1}{2}$ Finger dicke Schnur. Auf beiden Seiten muß man auch Schnürchen durch die vordersten Maschen ziehen, und zu beiden Enden anbinden, damit man das Hängegarn geschwinde auf- und zuziehen könne, welches denn am geschwindesten geschehen kann, wenn jedes Schnürchen 9 bis 12 Zoll länger, als die Höhe des Hängegarnes ist, und weiter herab hängt. Sie sind darin sehr bequem, daß eine einzige Person deren viele richten und aufziehen kann, und nicht dabey immer Stand halten darf, indem gedachte Vögel von selbst sich darin fangen und verwickeln.

Hänge = Kappe, im Bergbaue, die kleinen Ringe auf den Seiten der Kübel, worin der Quänzel, d. i. der halbe eiserne Ring, woran das Seil befestiget wird, hängt.

Hänge = Kluft, **Hängekluft**, im Bergbaue; siehe **Kluft**.

Hänge = Leuchter, siehe unter **Leuchter**.

Hänge = Matte, **Hängematte**, **Hängebett**, **Hängebett**, im Nieders. *Kumbeer*, L. *Lectus pensilis*, Fr. *Branle*; eine hangende, an beiden Enden oder an den vier Zipfeln aufgehängte Matte; oder grobe Leinwand, besonders so fern sie in den Schiffen, und bey manchen Völkern auch auf dem Lande zur Schlafstätte dient.

Auf den Schiffen bestehen die Hängematten gemeiniglich aus Segeltuch oder anderm groben Zeuge, und sind rings herum mit Saumtauen eingefast, d. i. mit kleinen Stricken benähet. Sie werden mit beiden Enden oder mit den vier Zipfeln an den Balken des zweyten Verdeckes befestiget, und dienen den Boots-Knechten und Soldaten zur Schlafstätte.

Auch nennt man **Hängematte**, oder **Hamak**, Fr. *Hamac*, eine hangende Schlafstätte, deren sich viele indianische wilde Nationen, insonderheit im südlichen

in Amerika die Cariben, bedienen, theils um kühler zu schlafen, theils vor dem Ungeziefer sicherer zu seyn. Sie besteht bald aus einer Matte, bald aus roher Leinwand, bey den Vornehmen aber aus einem sehr starken und dicht gewebten feinen Baumwollenzeuge; am Orinokofluß aus einem netzförmigen Gewebe von Baumrinde; und ihre beyde Enden sind zwischen stämmigen Pfeilern, Pfählen, Bäumen oder Wänden an Haken aufgehängt, theils im freyen Felde, theils in Hütten, theils in Gesellschaftszählen.

Auf der Colonie Surinam sind die Hamaks aus einem Stücke Rattan verfertigt, welches 6 bis 7 Fuß lang, und an 12 bis 14 Fuß breit ist. Jedes Ende ist in 50 und mehrere Theile abgetheilt, die durch kleine, ebenfalls aus Baumwolle verfertigte, $2\frac{1}{2}$ Fuß lange Stricke gezogen, und sehr gut gesponnen, auch dicht an einander gedrehet sind, und Rabans genannt werden. Alle diese kleine Stricke sind am Ende mit einander verbunden, und formiren eine Schleife, durch welche man einen Strick zieht, der an zwey Haken befestiget wird, und diese werden an zwey Pfählen, oder, wenn ihre Häuser noch nicht aufgebauet sind, an Bäumen fest gemacht, um die Hängematte bis auf eine gewisse Erhöhung von dem Erdboden aufzuhängen. Das bequemste bey dieser Art Betten ist, daß sie, wegen des wenig einnehmenden Raumes leicht fortzubringen sind. Man schläft in denselben auch kühler, als in unsern Federbetten, und man hat bey denselben weder Decken, Bettlaken, noch Matrasen, ja nicht einmal Kopfküssen nöthig; und man liegt darin vor Flöhen und Wanzen sicher. Alle dort wohnhafte Europäer haben dergleichen in ihren Häusern, ziehen selbige, wenn sie einmal daran gewöhnt sind, unsern weichsten Betten vor, und versehen sich damit, wenn sie nach ihren Plantagen gehen. So gemein dieselben sind, so erstreckt sich doch ihr Preis von 50 bis auf

300 holl. Gulden. Die beste Art, ein solches Bett aufzuhängen, ist, daß man die Enden desselben dergestalt von einander entferne, daß es mit seinen Stricken einen halben Zirkel formire, dessen Entfernung von einem Ende zum andern seinen Durchmesser ausmache. Alsdenn wird es so hoch von der Erde herauf gezogen, daß man sich darein, wie auf einen etwas hohen Stuhl, setzen könne; man wirft sich alsdenn hinein, streckt sich aus, und liegt darin wie in dem besten Bette.

Auf der Küste von Guinea, reisen die Europäer, die Vornehmen und Reichen in Hängematten oder Hamaks, welche auf den Köpfen ihrer Sklaven getragen werden; siehe Sitt. 1116 *). Ihre schönsten Hamaks kommen von Brasilien, und sind von Baumwolle. Einige sind so dicht gearbeitet, wie ein Stück Zeug; andere sind offen, wie ein Netzwerk. An einigen Orten sitzt die Person, welche in dem Hamak getragen wird, aufrecht in demselben, und läßt ihre Beine auf der einen Seite herüber hängen, mit ihrer Brust lehnt sie sich über das Riech oder Bamburohr, woran der Hamak mit seinen beiden Enden befestigt ist, da die Sklaven indessen bey ihrem Hamak her laufen, und Sonnenschirme über ihr Haupt halten. In andern Gegenden hingegen sitzt oder liegt die Person, der Länge nach, in dem Hamak, und zwar in der Quere, oder in einer Diagonal-Linie mit dem Kopfe in der einen Ecke, und mit den Füßen in der andern gegen über. Vornehme bedienen sich auch eines Kopfküssens, ihr Haupt zu stützen.

Die Hamaken, welche von Brasilien gebracht werden, sind von verschiedener Farbe, mit Troddeln und Fransen von eben dem Zeuge, die an der Seite herab hängen, geziert. Man bedient sich gemeinlich eines Sonnenschirmes, sich vor der Sonne zu verwahren, und die Person in dem Hamak hält solchen in der Hand. Wenn sie des Nachts reisen, und sich vor dem Thau ver-

verwahren wollen, welcher in diesem Lande gefährlich ist, ziehen sie eine gemeine oder Wachs-Leinwand über die Stange her, und werden auch schlafend auf ihrer Reise mit größerer Bequemlichkeit getragen, als wenn sie sich in einer Sänfte befänden.

Phillips beschreibt, in seiner Reise nach Guinea, die Art in Hamaken zu reisen, noch umständlicher. Der Hamak, sagt er, ist gemeinlich von einem breiten baumwollenen Zeuge; doch die Factoren haben solche von seidnem oder anderm schönen Zeuge. Er ist auf 9 Fuß lang, und 6 oder 7 breit; an beyden Enden mit kleinen Stricken oder Bändern versehen, welche ihn wie einen Beutel zusammen ziehen, und mit Schlingen besetzt, die Enden über eine 9 Fuß lange Stange zu ziehen. Der Reisende in solchem Hamak liegt oder sitzt entweder, wie es ihm beliebt, und wird von zween Negern, welche Hamakleute heißen, getragen, welche die Enden der Stange auf kleinen Rollen Leinwand auf ihrem Kopfe haben. Auf diese Art laufen sie so geschwinde, als ein Pferd traben kann, und singen fröhlich mit einander, oder wechselweise. Wenn sie müde sind, werden sie von zween andern Negern abgelöst, weil allemahl 6 Negern bey einem Hamak sind. Man kann deren stets einige für geringen Preis bekommen, wenn man sich keine eigene halten kann; wie die Kaboschiren und andere große Männer, die oftmahls den Engländern ihre Hamaken höflichst anbieten, um sie von des Königes Stadt nach ihren Factoreyen zu bringen. Die Europäer können in diesem Lande auf keine andere Art reisen, wegen der übermäßigen Sonnenhitze, in welcher ein Engländer kaum $\frac{1}{2}$ engl. Meile des Tages gehen kann, ohne ohnmächtig zu werden. Das Reisen in dem Hamak aber erquicket ungemein; denn über die Stange ist ein dünner Zeug gezogen, welcher die Sonne abhält, und auf jeder Seite des Hamaks hohl herab fällt, welches, nebst der Bewegung von den Trägern, eine schöne kühle Lust macht. Wenn ein Kaboschr oder angesehener Mann reist, so hat er 10 oder 12 Schwarze mit Flinten zur Begleitung seines Hamaks, welche unterwegs ein großes Freudengeschrey machen und beständig schießen; und wenn sie an den Ort, wo er hinreiset, kommen, geben sie eine ganze Salve, welches das größte Zeichen seiner Hohenheit ist.

Die europäischen Directoren und einige Große auf der Küste von Guinea, bedienen sich Hamake, welche
wie

wie die Serpentina in Brasilien gemacht sind, welche Frazer in seiner Reise nach der Südsee genau beschrieben hat, und welche gemeinlich mit den in Ost-Indien gebräuchlichen Palanquinen verwechselt werden. Diese Serpentina sind von den Hamaken nur darin unterschieden, daß sie mit einem gewölbten Dache bedeckt sind, welches über die ganze Länge des Hamaks gehet, und an 4 Fuß breit ist; siehe Fig. 1116 b). Es wird von Papp oder dünnen Brettern von dem leichtesten Holze gemacht, und mit einem seidenen Zeug oder schöner Wachseleinwand überzogen, und hat tafettene Vorhänge, die auf beyden Seiten zugezogen werden können. Wenn die europäischen Directoren entweder zur Lust, oder einer Reise wegen, aus der Stadt gehen, werden sie stets von dem Negerhauptmanne, oder dem Großen, der die Nation, zu der sie gehören, beschützt, und welcher unmittelbar nach des Directors Serpentine in seinem Hamak getragen wird, begleitet. Vor der Spitze des Zuges wird die Fahne der Nation getragen, nach welcher die Negerwache, an der Zahl 100, 150 bis 200 Mann, mit Trommeln und Trompeten folgt. Diejenigen, welche Flinten haben, schießen beständig damit. Die Trommeln werden gerührt, die Trompeten geblasen, und alles tanzt und singt, so weit sie gehen. Der französische Director und die französische Fahne haben hier bey aller Gelegenheit den Vorrang.

Hänge-Nagel, bey den Bergwerken, ein starker eiserner Nagel, der durch das Loch der Zapfen und Stangen eisen in dem Geschiße der starken Schwinge, die zu beyden Seiten mit ihren Wangeneisen verwahrt ist, gesteckt wird, und also das Bläuel- und Stangen-Eisen zusammen hält.

Hänge-Riemen, nennt man die beyden horizontalen, von vielfachen Leder zusammen genäheten Riemen,

vor

worauf der Kasten einer Kutsche ruhet, und welche verursachen, daß eine Kutsche sanfter geht.

Hänge-Säule, an einem Hängewerke, zwey kleine Säulen am Ende des Balkens, woran die Strebebänder gelegt werden. Siehe **Hänge-Werk**.

Hänge-Schloß, s. Vorhängeschloß im Art. Schloß.

Hänge-Seil, Fr. Trait, bey den Jägern, dasjenige Seil, woran der Leithund geführt wird, weil man ihn gleichsam daran hänget.

Die Schweißhunde werden an dem Sangestricke, die Jagd- und Rüdenhunde an der Koppel, und die Hefhunde an dem Hefriemen geführt.

Hänge-Seil-Kunst, in der Hydraulik, ein Röhren-Werk, wo man vermittelst eines Seiles und einer daran hangenden Klappe Wasser aus der Tiefe zieht. Sie wird auch Heinz genannt.

Hänge-Wage, siehe Grad-Bogen.

Hänge-Wand, in der Baukunst, eine Wand, welche auf einem Hängewerke ruhet. Siehe **Hänge-Werk**.

Hänge-Werk, Hängewerk, in der Baukunst, ein hangendes Werk, d. i. ein frey liegender langer Balken, welcher von oben her so verbunden oder gefasset wird, daß er sich nicht biegen kann. Geschieht solches durch Strebebänder, welche unter dem Balken angebracht werden, so wird es ein Sprengwerk genannt. Werden beyde Arten zugleich angebracht, so entsteht daraus ein **Hänge- und Sprengwerk**.

Ben einem Hängewerke, Sig. 1117, wird ein frey liegender Balken dergestalt gefasset, daß er sich nicht biege, sondern so wohl vor sich selbst gerade bleibe, als auch noch eine darüber stehende Last, z. E. eine Wand, welche alsdenn eine Hängewand heißt, dergleichen bey d h a e zu sehen ist, sicher trage. Die Fassung des Balkens geschieht auf folgende Art. Auf dem Balken a a befinden sich eine, oder zwey, auch wohl mehr Säulen, d e, welche von zwey Strebebändern h h, oder



Hängen des Fahrzeuges; indem diese Art des Handels auch An- und Ablegen genannt wird.

Hängen (*), das Activum des weiter unten vorkommenden Neutrius hängen.

1. Hängen lassen. Der Esel hängt die Ohren, der Hund hängt den Schwanz, der Vogel die Flügel. Ein Niedergeschlagener hängt den Kopf, läßt ihn sinken. Das Maul hängen, in den niedrigen Sprecharten, mißvergnügt seyn, Verdruß empfinden.

2. In mehr thätigem Verstande, hängen machen, eine Handlung vornehmen, nach welcher ein Ding hanget.

1) Eigentlich. Den Hut an den Nagel, das Kleid an die Wand, den Mantel an einen Haken hängen. Einen Dieb an den Galgen hängen, mit Zuspürung der Luftröhre. Einen Mantel über sich, um sich hängen. Im gem. Leben läßt man den Accusativum des Ortes mit seinem Vornamen zuweilen aus. Das Rad hängen, im Bergbaue, es an seinen gehörigen Ort hängen, es einhängen. In engerm Verstande wird hängen sehr häufig für an den Galgen hängen gebraucht. Einen Dieb hängen lassen. Kleine Diebe hängt man, die großen läßt man laufen. Siehe Senken.

2) In

(*) Bey dem Otfried und andern ältern oberdeutschen Schriftstellern hängen und hengen. Da es bey dem Tacian, Sornegk und andern auch hahan lautet, so scheint es von ha, hoch, herzustammen, weil mit dem Hängen doch größtentheils der Begriff der Höhe verbunden ist; es mag nun der Uebergang des Hauchlautes in den nieselnden Laut ug bloß von der Mundart herrühren, oder ein Zeichen eines Intensivi oder einer ähnlichen Form seyn. Indessen steht auch dahin, ob hahan, so fern man das mittlere h mit einem starken Hauche ausspricht, nicht zu Haken gehört, weil die meisten Dinge, welche man hänget, einen Haken voraus setzen, und das Lat. Vincus, so wie das deutsche Angel, Anker, Hantel u. s. f. schon diesen Nasenlaut haben. Otfried braucht das einfache hängen sehr häufig für erlauben, bewilligen, verstaten; von welcher längst veralteten Bedeutung noch verhängen etwas behalten hat.



zum ersten Mahl an einen gewissen Ort kommt, wo er vorher niemahls gewesen, und wo der Hänsel-Actus gemeiniglich vollzogen zu werden pfleget, er solches hänseln mit Wasserbegießen, Kettenbeißen, in Rauchfang stecken, und andern dergleichen Träken mehr, an sich verrichten lassen, oder sich davon loskaufen muß. Bey den Handelsbedienten in Königsberg wird dieses hänseln Kaiser genannt, indem es in Stoßung des Hintern an einen Stein, welcher Kaiser heißt, und 10 Ellen im Umfange hat, besteht. Das hänseln ist insonderheit auch unter den Seefahrenden, wenn sie zum ersten Mahle unter die Linie, oder an gewisse merkwürdige Orte der See kommen, gebräuchlich; und geschah vor Zeiten insonderheit zu Bergen, in Norwegen.

Es ist dieses eine unter den Matrosen eingeführte Gewohnheit, der sich niemand entziehen kann; und alle diejenigen, die gehänselt werden, müssen schwören, daß sie selbst auch allemahl mit denjenigen, die noch nicht gehänselt sind, eben so verfahren wollen, wenn sie sich mit ihnen in solchen Gegenden auf der See befinden, wo diese Ceremonie beobachtet werden muß, und welche man ihnen in dieser Absicht bekannt macht. Die Umstände dieser Handlung sind gemeiniglich folgende. Man setzt einen mit Wasser angefüllten Zuber mitten auf das Verdeck; drey oder vier Matrosen nehmen denjenigen, der gehänselt werden soll, bey den Beinen und Armen, und tauchen ihn mit dem Hintern etliche Mal in den Zuber; zuletzt ablassen sie ihn schalkhafter Weise hinein fallen, daß er die Füße in die Höhe hebt; und wenn er sich alsdenn herum drehet, und alle Mühe anwendet um heraus zu kommen, werden ihm von andern Matrosen noch einige Eimer Wasser über den Leib gegossen; und damit hat diese Ceremonie unter einem lauten Gelächter ein Ende. Uebrigens können diejenigen, die zum ersten Mal eine Seereise thun, einem solchen Bade entgehen, wenn sie der gesammten Mannschafft auf dem Schiffe ein Maß Brantwein zum Besten geben.

Nunmehr ist das hänseln so gemein geworden, daß es damit bis auf die Fuhrleute gekommen ist, und daß, insonderheit auf dem thüringer Walde, die zum ersten



den nordischen Gewässern in großer Menge gefangen, und auf verschiedene Art zubereitet wird; *Clupea Harengus Linn.* Wenn der Häring seine völlige Größe hat, so beträgt sein Körper ungefähr 11 bis 12 Zoll in die Länge, und 3 bis 4 im Umfange, wo er am breitesten ist. Er hat 5 Flossfedern, unter welchen die größte auf dem Rücken aus 17 Streifen oder Gräthen besteht, davon die vierte und fünfte die längsten sind. An jeder Seite der Ohren hat er ebenfalls eine Flossfeder von 17 Gräthen, unten am Bauche aber eine doppelte oder gabelförmige, welche sich in zwei theilet, deren jede 9 Gräthen hat. Mit dieser verbindet sich eine andere an der Seite des Schwanzes, von 16 Streifen; und vor dieser großen Flossfeder am Bauche befindet sich die Oeffnung zur Ausführung des Unrathes (der Anus). Seine Schuppen sind länger als breit, laufen rund zu, liegen über einander, wie die Ziegel auf einem Dache, und hängen unter der Haut an einer Art von fleberigen Fäserchen zusammen. Sie sind viel weißer, und nicht so gelb als an andern Fischen; besonders haben sie um den Bauch einen Silberglanz, welcher auch des Nachts schimmert, und die Scharen dieser Fische im Meere auch im Dunkeln kennbar macht. Doch glauben Einige, daß dieses Leuchten der

Ny 2

Fi.

ring, im Holländ. Harink, im Franz. Hareng, im Böhm. Herynk. Weil dieser Fisch zu manchen Zeiten in großen Heeren nach fremden Küsten wandert, so leiten Wachter und Andere dessen Namen von Meer her. Allein er scheint vielmehr von dem Lat. *Halec* abzustammen, weil der Uebergang des *l* in *r* und umgekehrt, etwas sehr gewöhnliches ist. Das *n* ist von nieselnden Mundarten eingeschaltet, und einige Gegenden verstehen noch ohne *n* Häring. Das Lat. *Halec* wird von *hal*, Salz, hergeleitet, weil man diesen Fisch sehr früh einzusalzen pflegt. Auf ähnliche Art heißt er im Dän. und Norweg. Sild, und im Schwed. Sill, vermuthlich auch von Salz. Weil man in der ersten Sylbe ein sehr deutliches *s* hören läßt, so schreibt man auch dieses Wort richtiger mit diesem Selbstlaute, als mit einem *e*, welches sich im Hochdeutschen bloß auf die unrichtige Ableitung von Meer gründet.







die Häute des Magens, sind. Dieser Magen, in welchen der Schlund auf der linken Seite hinein geht, ist oben breiter als unten, und geht endlich spitzig zu.

Das Zwerchfell ist bey den Häringen knorpelig, und hat weder Fleischfasern, noch sonst eine muskelartige Ausdehnung, folglich auch für sich keine Bewegung. Es scheint also nur zu einer Abtheilung der Leibeshöhle, oder dazu, daß andere Theile damit verbunden werden können, bestimmt zu seyn. Das Herz liegt unter den Lungen; und das Behältniß, worin es sich befindet, ist etwas geräumig, damit es sich darin bewegen könne. Es hat eine dreneckige Gestalt, und ist in einem Herzbeutel von gleicher Gestalt eingeschlossen, der so fest ist, und es so umgibt, wie eine Haut.

Es sind noch der Schwanz, die Flossfedern, und die Schwimmblase übrig. Vermittelt dieser Theile können die Haringe von einem Orte zum andern kommen, und ihre Nahrung hohlen. Der Schwanz ist das vornehmste Werkzeug zum Schwimmen. Die Flossfedern dienen nur dazu, den Körper einiger Maßen im Gleichgewichte zu erhalten, und zu hindern, daß er nicht schwanke und auf die Seiten falle. Die Blase ist ein längliches Behältniß oder Luftgefäß, wodurch der Fisch in den Stand gesetzt wird, sich in einer jeden Tiefe des Wassers schwebend zu erhalten. Denn, nachdem der Fisch mehr oder weniger tief schwimmt, um so viel mehr oder weniger wird die Luft in der Blase zusammen gedrückt. Die Blase nimmt daher um so viel mehr oder weniger Raum ein, und folglich wird der Körper des Fisches, wovon diese Blase einen Theil ausmacht, größer oder kleiner, nachdem die Tiefe des Wassers verschieden ist, ungeachtet das eigentliche Gewicht immer einerley bleibt.

Die zur Zeugung und Fortpflanzung gehörigen Theile bey den Haringen beyderley Geschlechts sind vornehmlich dasjenige, was man sonst den Rogen und die



und andere große Raubfische fast nur immer 2 bis 3 Junge zur Welt bringen!

In Absicht auf die Nahrung und Speise, davon der Häring sich unterhält, sind die Schriftsteller nicht einig; und diesen Umstand werden nur diejenigen mit Gewißheit bestimmen können, die bey dem Häringfange gegenwärtig sind, und was der Häring in seinem Magen eingeschlossen hat, zu beobachten Gelegenheit haben. Nach einiger Bericht, nährt sich dieser Fisch von andern kleinern Fischen, Krabben, Muscheln, Würme u. d. gl. für welchen kleinen Raub er hernach, wie aus dem Folgenden erhellen wird, von den großen Raubfischen auf eine grausame Art gestrafet wird. Andere hingegen behaupten, daß er sich, wider aller Fische Natur, bloß von dem Schleime des Wassers unterhalte, daher er auch sein so weichliches Fleisch haben soll. Die erstern verdienen allerdings Glauben und Beyfall, und es stimmt mit deren Aussage auch dasjenige völlig überein, was ich weiter unten von den Wanderungen der Häringe, in welchen sie ihrem Fraß nachziehen, sagen werde. Und warum sollten den Häringen von der Natur die Zähne gegeben seyn, deren sie zum Wasserschlürfen gar nicht, wohl aber zum Fassen und Festhalten der kleinen Fische und anderer Geschöpfe bedürfen! Hierzu kommt noch die Aussage glaubwürdiger Männer, die bey dem Nachsuchen in dem Magen der Häringe verschiedenes angetroffen, und daß die kleinen Herbsthäringe an die Angeln, die mit kleinen Krabben versehen sind, anbeißen sollen. Neukrantz hat in einem Häring zuweilen über 60 kleine halbverdaute Seekrebse gefunden, und Leeuwenhoek hat vielen Fischleich in ihrem Magen angetroffen.

Von den Krankheiten der Häringe findet man wenig aufgezeichnet, da doch von vielen andern Fischen bekannt ist, daß sie Würmer und eine Art Läuse bey sich führen, und von denselben gequälet werden. Je-







an Nahrung fehlt, und sie Colonien ausschicken müssen, um anderwärts zu leben. Vielleicht kehrt endlich ein kleiner Ueberfluß derselben, oder wenigstens ihre junge Brut, nach langem Herumschweifen, wovon wir sogleich hören werden, wieder nach dem Pole zurück, um auch seines Ortes zur Erhaltung des Geschlechtes etwas beizutragen. Wenn die Håringe das nordische Eis haufenweise verlassen, so werden sie sogleich von allen großen und kleinen Arten der Raubfische, als: Haifischen, Seehunden, Meerschweinen, Flnnfischen und Nord-Capern, wie auch Schellfischen und Kabeljauen, angefallen, die, vom Hunger gezwungen, und durch einen besondern Trieb geleitet, ihnen entgegen gehen, und sie immer vor sich her aus dem Eismeere in die atlantische See jagen. Selbst die Vögel an den grönländischen Küsten müssen sie zu erhaschen wissen, weil man bey ihren Nestern eine große Menge Håringsgräßen zu finden pflegt. Insbesondere stellt eine gewisse Art Mewen, welche daher auch die Håringamerwe genannt wird, *Larus fuscus* Linn. & Klein. den Håringen sehr nach.

Unter diesen Feinden der Håringe nimmt sich besonders der Nord-Caper aus, welcher einer von den gefährlichsten, und wegen der List, die er anwendet, seinen Raub zu erhaschen, merkwürdig ist. Er hält sich meistens um die äußerste Gegend von Norwegen gegen Norden auf, welche das Nord-Cap heißt, von dem er seinen Namen bekommen hat. Diese Stellung konnte zu seinen Absichten nicht zuträglicher seyn; denn er wird augenblicklich den Zug der Håringe gewahr, welche von Norden her, an den norwegischen Küsten hin streichen. Wenn alle Heere von Håringen seine gewöhnliche Wohnung vorbei gezogen sind, bringt ihn sein Vortheil in die Nähe von Island. Wenn ihn hier der Hunger drückt, so besitzt er die Geschicklichkeit, die zerstreuten Håringe in die Buchten dieser Insel zu treiben, und sie vor sich her auf die Küsten zu jagen. Steht er nun, daß er sie in großer Menge zusammen gebracht hat, so schließt er sie, so enge als er kann, in eine Bay ein, und erregt durch das Schlagen seines Schwanzes einen sehr schnellen Wirbel,



von diesem ungeheuren Zuge einen Begeliff zu machen. Sein Umfang, wenn er zuerst hervor bricht, nimmt, nach ihrer Versicherung, in dem Weltmeere, der Breite nach, einen Raum ein, der wenigstens so viel beträgt, als die ganze Länge von England, Scotland und Ireland. Und ob gleich die Küste zwischen Grönland und Nord-Cap sich auf eine Weite von 200 Meilen erstreckt, so müssen die Häringe doch, wenn sie südwärts kommen, sich sehr enge zusammen drängen, weil dieser Weg dennoch für sie nur eine sehr schmale Straße eröffnet. Ein gewisser Schriftsteller versichert, daß gegen Johannis die Bayen (Buchten) beym Nord-Cap dermaßen von ihnen wimmeln, daß das Wasser einem daselbst nicht anders vorkomme, als ob es lebe; ja man hat diese Fische in so großen, dick über einander gedrängten Haufen gesehen, daß, wenn man eine Lanze hinein gestoßen, solche darin festgestanden, und wenn man sie heraus gezogen, mehrere daran aufgespießt gewesen. Wenn der große unabzusehende Schwarm früh im Jahre, jedoch, wie man wahrscheinlich vermuthet, im Anfange des März, aus dem Norden hervor bricht: so senkt sich der eine Flügel westwärts, und gelanget noch in gedachtem Monate in der Gegend von der Insel Island an; und hier ist es vornehmlich, wo ihr Zug sehr gedränge geht. Wegen der Menge großer Fische, welche sie erwarten, wegen der Seevögel, welche bey Tausenden auf sie herab schießen, halten sie sich von allen Seiten so enge zusammen, daß man sie an der schwärzlichen Farbe des Meeres, und an der Bewegung, die sie in demselben verursachen, von weitem wahrnimmt; denn sie erheben sich oft auf die Oberfläche desselben, und thun wohl gar einen Satz in die Luft, einer dringenden Gefahr zu entgehen. Wenn man ihnen alsdenn entgegen schiffet, und mit einer Relle, dergleichen man gebrauchet, die Segel der Schiffe zu benehen, oder mit einem andern breiten und tiefen







zurück kehren; wenigstens wird man sie weiter auf keiner europäischen Küste gewahr. Nach Einiger Berechnung soll sich doch von 100000 Fischen, die aus ihrem Vaterlande ausgehen, nur Ein Stück verlieren, und nicht wieder zurück kommen. Wie ganz unbegreiflich, wie unermesslich, müssen diese uns besuchende Schwärme und Heere seyn!

Als die Ursache dieses Ziehens der Haringe pflegt man insgemein den Wallfisch anzugeben, und zu erzählen, daß derselbe den Haringen gewaltig nachsetze, daher sie, um seinem und anderer Raubfische Rauchen zu entgehen, diese Reise unternehmen. Allein, dieses ist, so wie das bereits oben erwähnte Vorgeben verschiedener Schriftsteller, welche behaupten, daß der Haring, wider die Natur aller andern Fische, ohne alle andere Nahrung, bloß und allein vom Wasser und Schlamm lebe, schlechterdings falsch, indem der Haring vielmehr ein Raubfisch, und die Speise und der Raub, nebst der übermäßigen Vermehrung und dem gewaltigen Gedränge unter den nimmer schmelzenden Eisfeldern des Nordmeeres, die natürliche Ursache ist, welche diese Fische zu den so veränderten Zügen in Bewegung bringt. Man hat nämlich angemerkt, daß in und an der Nordsee, längst den scotländischen, engländischen, niederländischen und französischen Küsten eine unzählige Menge gewisser Würmer und kleiner Fische erzeugt werde, von denen sich die Haringe ernähren. Wenn sie nun im Frühlinge, Sommer und Herbst das, was sie von diesen Fischen und Würmern in den nordischen Meeren gefunden, längst den Küsten von Norwegen verzehret haben, so begeben sie sich an die Küsten von Scotland, verzehren auch da, was sie finden, und wenn solches geschehen ist, begeben sie sich weiter herunter nach England; ferner, wenn sie auch hier aufgeräumt haben, an die flandrische Küste, und in den Canal zwischen Frankreich und England,

wo sie sich theilen, und einige den Weg, den sie gekommen sind, wieder zurück nehmen, die meisten aber zwischen England und Ireland, durch oder an dem westlichen Ufer von Ireland hinauf, wieder in die Nordsee gehen, wo sie sich bis zum Frühlinge des folgenden Jahres verbergen. Daß dieses die wahre Ursache ihres Zuges sey, erhellet daraus, daß wenn an einer von den genannten Küsten, die zur Nahrung der Håringe dienenden Würmer und kleinen Fische verzehret, oder nicht mehr in genugsamer Menge vorhanden sind, daß sie ihre Begierde damit stillen können, alsdenn dieselben sich nicht aufhalten, sondern ihre Wanderung fortsetzen, da denn an dem vorigen Orte theils der Fang nicht so reichlich erfolgt, theils der Håring auch von schlechterer Beschaffenheit ist, als er war, da er seine Speise im Ueberfluß hatte. Von wie großem Nutzen ist demnach nicht das Ungeziefer des Meeres, da es die Håringe uns zuführet!

Dieses voraus gesetzt, läßt sich sehr vieles erklären, was außerdem ganz unbegreiflich seyn würde, oder, wie sonst geschehen ist, nicht anders als auf eine abgeschmackte Art erklärt werden kann. Man sieht nämlich aus diesem Grunde ein: 1) Warum die Håringe, welche innerhalb den Klippen von Ireland, Hittland oder Norwegen gefangen werden, meistens theils nichts nütze, und daher von den Holländern zu fangen verbotten sind; 2) warum diejenigen Håringe, die nach Bartholomäi auf den scot- und engländischen Küsten gefangen werden, nicht mehr recht fett und gut sind, da doch um diese Zeit an der flandrischen Küste, und in dem Canale zwischen Frankreich und England, der Håringfang erst angeht, und die daselbst gefangenen Håringe ziemlich fett und gut, jedoch nicht so stark und fett sind, als diejenigen, die an den scot- und engländischen Küsten von Johannis bis Bartholomäi gefangen werden; 3) warum die Håringe, die bey ihrer Rückkehr von der flandrischen Küste in die Nordsee, im Jänner und Februar bey großen Scharen in die Südersee einfallen, so mager und schlecht sind, da doch zu dieser Zeit an andern weiter gegen Süden gelegenen Orten guter Håring gefangen wird; und was dergleichen Aufgaben mehr sind, die sich alle aus der alsdenn

größ-



nem Schriftsteller einige deutliche Spur. Doch ist es wahrscheinlich, daß die Wohnung der Häringe sich bis in das Eismeer oberhalb Asien erstreckt, weil man daselbst Hanfische, Meerschweine, Kabeljaue, und andere der oben gedachten Häringejäger antrifft, obwohl der Häring selbst sich nicht weit herunter zu machen scheint. Isbrand meldet, in seiner Reise nach China, S. 31, daß über Kamtschatka, in dem Flusse Salazia, viele gute Häringe gefangen werden. Auch denkt Krascheninnikow, in seiner Beschreibung des Landes Kamtschatka, unter den kamtschadalischen Fischen auch der Häringe, die man im Lande Beltschutsch nennet. Man findet, seiner Versicherung nach, diesen Fisch in dem penschinischen Meere nicht, aber dafür desto häufiger in dem östlichen, wo er einen weiten Lauf hat. Mit einem einzigen Zuge kann man daselbst 4 Tonnen fangen.

Diese Fischeerei geschieht in dem See Willutschin, welcher 50 Sassen oder Kloster vom Meere entfernt ist, mit dem er durch einen Arm zusammen hängt. Wenn die Häringe im Herbst da hinein gehen, wird dieser Arm oder enge Canal gar bald durch den Sand, den die Stürme daselbst aufhäufen, verschlammmt. Im Frühlinge durchbricht das Wasser des Sees, welches durch den geschmolzenen Schnee angeschwollen wird, diesen Sanddamm, und öffnet den Häringen die Straße ins Meer. Da sie durch diese Straße in der Zelt gehen, wenn sie frey ist, so durchbrechen die Kamtschadalen das Eis an einem Orte, und stecken ihre Netze dadurch, an denen sie, zur Lockweise für die andern, einige Häringe befestigen; dieses Loch überdecken sie mit Strohecken, worin ein Loch ist. Ein Fischer gibt darauf Acht, um dadurch den Augenblick zu bemerken, wenn die Häringe in die Netze kommen, indem sie durch die Straße das Meer zu erreichen suchen. So bald er dieses sieht, ruft er seine Gehülfen. Man hebt alsdenn die Strohecken weg, und zieht die mit Häringen angefüllten Netze heraus. Man bindet sie nachher in Bündeln in Bast, und die Kamtschadalen fahen sie auf ihren Schlitten hinweg.

Was den Beltscheil von Afrika betrifft, so berichtet Kolbe, in der Beschreibung des Vorgebirges der

gu:

uten Hoffnung, daß auch um dieses Vorgebirge Håringe gefangen würden, daß aber die daselbst zu seiner Zeit wohnenden Europäer die Handgriffe, solche einzufangen und zur wohlschmeckenden Speise aufzubehalten, nicht verstanden hätten. Vielleicht haben diese nach der Zeit mehr Fleiß darauf verwendet, zumahl sie aus Europa dahin gebrachten Håringe öfters auf ihrer weiten Reise zu verderben pflegten. Unter andern ist um den untersten Theil von Afrika die Håringsart, die von den holländischen Matrosen Harder genannt wird, nicht selten. Maillet versichert, daß man in Aegypten, im December, Jänner und Febr. sehr guten Håring fange, daß aber solches nur in Cairo geschehe, da hingegen zu Damiette sehr wenig, und zu Rosette gar keiner gefangen würde; woben er noch anmerkt, daß man ihn in dem mittelländischen Meere sonst gar nicht wahrnehme.

Was Amerika betrifft, so gelangen, bereits gedachter Maßen, die Håringe in ihren Zügen auch an dessen nördlichen Theil. Man findet sie daselbst wirklich an einigen Küsten, in so großer Menge, als in Europa. Nach Süden zu, trifft man sie nicht weiter, als bis zu dem Fluß von Carolina, an. Man weiß auch nicht, ob das Heer, welches bis nach Amerika streicht, eine Abtheilung von dem großen Schwarme aus Norden ist, oder ob sie von denen, die durch den Canal bey England wieder zurück kehren, übrig sind. Der Verf. der Histoire de la Virginie, Amst. 1707, 12. berichtet, daß in den Sommermonathen eine solche Menge Håringe aus dem Mar del Nord in die Flüsse sich begeben, daß man an seichten Orten mit Pferden und Wagen nicht durchfahren könne, ohne viele derselben zu zerdrücken.

Disweilen hat es sich auch zugetragen, daß einige Håringe in süßen Wassern und in Strömen gefunden worden sind, dahin sie, allem Vermuthen nach, von

dem großen Schwarm getrennet, die verfolgenden kleinern Raubfische gejaget haben. So hat man unter andern im J. 1733 einige in der Oder gefangen, welche aus der Ostsee in das frische Haff, bey Stettin, und von da etliche 30 Meilen den Strohm hinauf ihre Wasserreise fortgesetzt haben. Diese Erscheinung der Håringe im süßen Wasser, könnte zu Versuchen Anlaß geben, ob man nicht diesen Fisch in unsern einheimischen Flüssen, wo nicht gar in Teichen, wo das Wasser zu- und abfließt, erhalten könnte; von welcher Verpflanzung der Fische in Schweden seit einigen Jahren zum Theil glückliche Versuche gemacht worden sind.

Die Fischer behaupten, daß die Håringe auf ihren Heerzügen einen eigenen Anführer oder König haben, welcher fast $\frac{3}{4}$ Elle lang, am Kopfe goldfarbig, an den Flossfedern und am Schwanz blutroth sey, einen glänzendrothlichen Körper und auf dem Rücken schwarze Flecken habe, aber nicht gefangen, noch weniger getödtet werden dürfe, wosern nicht ihr Håringfang den größten Schaden leiden soll. Man nennt diesen Håringekönig, Fr. Roi des harengs, im Holsteinischen den Stuem- oder Sturmfish. Ich läugne nicht schlechterdings die Möglichkeit dieser Sache; indessen sind die Zeugnisse hiervon nicht zuverlässig genug; und die Beschaffenheit des Elementes des Wassers läßt uns sehr wenig Hoffnung übrig, hierin eine sichere und auf die Erfahrung gegründete Entdeckung zu machen.

Ander son meldet, in seinen Nachrichten von Island, von Hørensagen, daß unter den Håringen, die um Island gefangen werden, bisweilen eine Art vorkommt, die $\frac{3}{4}$ Elle lang und völlig 3 Quersfinger breit seyn soll. Er vermuthet, daß dieses diejenige Gattung sey, welche von den Fischern sonst Håringekönige genennet, und für den Heersführer der großen Schwärme gehalten werden. Des Martin Bericht, in seiner Description of the western islands of Scotland, gründet sich ebenfalls auf eine vielfältig unsichere Nachricht der Schiffer, mel-

welche ihm erzählt haben, daß es einen Håring, der beynahe noch einmahl so groß, als die andern sind, gebe, welcher alle die, so in einem Meerbusen sich befinden, anführe, und dem der große Schwarm folge, wohin er sich wendet. Diesen Fisch dürften sie in die See, wenn sie ihn lebendig fingen, und hielten es für Unrecht, ein Geschöpf von so vorzüglicher Bezeichnung zu verderben. Pontoppidan bestätigt diese Nachricht, was das Betragen der Fischer betrifft, und schreibt solches mit Recht ihrem Aberglauben zu. Klein hat zwar, in seinem *Missa V. Piscium*, eine, in Ansehung der Farben, mit dem Håringskönig der Fischer ziemlich übereinkommende Håring, unter dem Nahmen *Harengus capite aureo*, beschrieben und abgebildet, von welcher er sagt, daß solche zu Hela, bey Danzig, der Håringskönig mit feuerrothem Kopf genennet werde; aber dieser kleinische Håringskönig ist weit kleiner, als der gemeine Håring. Linné hält ihn nur für eine Abart des letztern.

Die Zeit, da die Håringe ziehen, fett und gut sind, und gefangen werden, wird von den Fischern die Håringezeit, *Fr. Harengaison*, oder *Harangeaison*, die Zeit hingegen, da kein Håring gefangen wird, die todte Jahreszeit, *Fr. Saison morte*, genannt. In dieser Håringezeit schwimmen sie dermaßen häufig zusammen, daß man sie wegen ihrer großen Menge oft mit den Netzen nicht wohl ausziehen kann, als in welche sie, wenn sie über dem Wasser ein Licht oder Feuer sehen, begierig einlaufen, und gefangen werden. In der Nacht geben sie einen hellen Glanz, wie Wetterstrahlen, von sich, und erleuchten fast die Luft in demjenigen Striche, den sie halten. Man nennt dieses den Håringeblick; wovon weiter unten sprechen werde.

Was die Håringefischerey oder den Håringesang ins besondere betrifft: so geschieht dieselbe zwar von verschiedenen Nationen an ihren eigenen Küsten, der stärkste Fang aber ist doch vornehmlich in dem scottischen (schottischen) Meere bey den Inseln Orkneys

und Shetland, wo sich die Håringe aus den entferntesten nordischen Gewässern, gegen den 8ten oder 10ten des Junius in ganz unglaublicher Menge einfinden, und, wie einige Naturkundige behaupten, von gewissen kleinen Insecten, welche Surf genannt werden, und wovon die Oberfläche der See wimmelt, herbey gelockt werden, da diese Insecten für die Håringe eine sehr angenehme Speise abgeben sollen. Die ältesten Håringfischer sind, so viel man Nachricht hat, die Strandbewohner von Scotland gewesen, die ihre eigene Gilden und Fischergesellschaften hatten, und die auch noch zur gewöhnlichen Zeit mit diesem Fange sich beschäftigen. Die Holländer hatten vormahls gar keinen Antheil an der Håringfischerey, sondern mußten diese Waare von den Scoten (Schotten), die dadurch reich und übermüthig wurden, kaufen, und den Holländern solche in einem Preise stellen, der ihnen nicht gefallen konnte. Ueberdem war in Scotland durch ein Gesetz verordnet, alle gefangene Håringe vorher ans Land zu bringen, und daselbst zum Verkauf zu stellen, damit die Bürger Scotlandes sich vorher mit den besten Fischen versorgen könnten. Die Holländer sahen sich lange genöthigt, das anzunehmen, was die Scoten nicht einst mehr haben wollten, bis sie endlich, über dieses Verfahren unzufrieden, sich entschlossen, selbst auf den Fang auszugehen, und sich diese Waare, so gut wie möglich, zuzuwenden.

Man erzählt bey dieser Gelegenheit, daß ein scotländischer, mit seiner Kunst und Gesellschaft übel zufriedener Fischer, Namens Violet Stephens, gegen die Mitte des 16ten Jahrhunderts, nach Enkhuijzen in Holland übergegangen sey, und den dortigen Einwohnern das Geheimniß des Håringfanges entdeckt habe. Ist diese Tradition in der Hauptsache gegründet: so muß sie sich wenigstens über ein Jahrhundert früher, als angegeben wird, zugetragen haben, indem

indem

adern um gedachte Zeit, der Håringfang für die Holländer kein Geheimniß mehr gewesen; wiewohl der eigentliche Zeitpunkt, da sie diese Fischen zu üben anfangen, nicht genau bestimmt werden kann.

England und Scotland sahen dieses Unternehmen, da eine fremde Nation an ihren Küsten sich einmischte, und den Schatz der Natur vor ihren Augen entführte, nicht gleichgültig an, und suchten ihr Recht daran auf alle Weise zu behaupten. Diese Streitigkeiten wurden in den folgenden Zeiten bald abgebrochen, bald mit größerm Eifer aufs neue fortgesetzt. Der König Jacob I. ließ, um den Holländern, die seinem Entwurfe wegen Errichtung eines Monopolium, in Abzicht auf den englischen Handel, ein Hinderniß gelegt hatten, seinen Unwillen zu bezeigen, im J. 1608 ein Ausschreiben bekannt machen, welches allen Ausländern untersagte, an den Küsten von Groß-Britannien zu fischen. Hierdurch wurden die Holländer genöthiget, im folgenden Jahre einen Vergleich mit ihm zu treffen, nach welchem sie sich, eine jährliche Summe zu bezahlen, anheischig machten, um für ihre Nation die Freyheit der Fischen zu erhalten. Der König wollte zwar in der Folge der Zeit an diesen Vergleich nicht gebunden seyn, und das zugestandene Vorrecht widerrufen; allein, die Holländer mußten solches auch wider seinen Willen zu behaupten, indem sie, unter Bedeckung einer Kriegsflotte, ihre Fischen eine Zeitlang fortsetzten, der König aber, dieserhalb einen Krieg mit ihnen anzufangen, Bedenken trug. Der König Carl I., welcher über das Bündniß der Holländer mit Frankreich unzufrieden war, gab im J. 1636 eine Verordnung heraus, in welcher er sagte: wie der König, sein Vater, im siebenten Jahre seiner Regierung allen Fremden verboten habe, auf den Küsten von Groß-Britannien, Ireland und den benachbarten Inseln, zu fischen, ohne eine Erlaubniß da-

zu von ihm erhalten zu haben; daß seit dieser Zeit, weder von dem Könige, seinem Vater, noch von ihm selbst, auf die Vollziehung dieses Verbothes gedungen worden, weil sie gehoffet, daß man sich demselben freywillig gemäß bezeigen würde; daß er aber dieses Verboth nunmehr erneuern wolle, indem ihn die Erfahrung den Nachtheil, welcher aus dieser Versäumniß entstanden sey, und die Nothwendigkeit, die Rechte der Krone zu behaupten, gelehret habe; daß er entschlossen sey, eine Flotte im Meere zu halten, welche sich denjenigen, die sich das Recht des Fischfanges anmaßen wollten, zu widersetzen, und seine Freunde und Bundesgenossen, denen er diese Erlaubniß erteilen wolle, zu beschützen, im Stande sey. Es war daher beschlossen, die Holländer, welche alle Jahre in dem scotländischen Meere die Häringe wegfischten, und die man beynabe dreyßig Jahre lang dieses Geschäft ruhig hatte treiben lassen, anzugreifen. Und ob gleich die Holländer ihre gerechte Sache durch Schriften auf das beste zu vertheidigen suchten, so wollte der König doch nicht, durch Beweisgründe, die aus der Geschichte oder den alten Verträgen zwischen beyden Völkern, hergenommen worden, solche entschieden wissen, sondern er bediente sich vielmehr dazu einer starken Kriegsflotte, mit welcher er, unter Anführung des Grafen von Northumberland, seiner begehrten Herrschaft zur See den meisten Nachdruck zu geben, sich vorgesetzt hatte. Diese Flotte griff die zerstreuten Fischer, die nichts weniger vermuthet hatten, in der See an; und nachdem sie etliche in den Grund gebohrt hatte, zwang sie die übrigen, in die englischen Häfen zu flüchten. Hierauf wurden von ihnen gütliche Unterhandlungen gepflogen, und die Holländer verpflichteten sich, dem Könige 30000 Pfund Sterl. für diesen Sommer zu geben, welche Summe auch wirklich bezahlet wurde.

Hier-



überschreiten könne? oder, ob alle Völker an den offenen Meeren ein gleiches Recht hätten? (*An mare sit liberum vel clausum?*) auf deren Entscheidung hierbey streylich alles ankommt, die aber durch bloße Föderkriege, welche dabey geführt worden, nicht hat ausgemacht werden können; wie denn nicht zu läugnen ist, daß beyde Parteyen Gründe für ihre Meinung haben. Auf welcher Seite aber die wichtigsten angeführt werden, überlasse ich den Staats- und Rechtslehrern zur Beurtheilung; da es mir sonst nicht schwer geworden seyn dürfte, aus den Schriften des Grotius *de mari libero*, und des Seldenus *de mari clauso*, und Anderer mehr, einen Auszug zu machen, wenn ich solchen für gegenwärtiges Werk unentbehrlich gehalten hätte.

Viele Nachrichten von den Streitigkeiten zwischen England und Holland, wegen der Fischerey und andern dahin einschlagenden Begebenheiten, findet man in P. von Rapi *allgemeinen Geschichte von England*, B. 5. S. 471; B. 6, S. 189; B. 7, S. 403. 587.

Da der Ergen Gottes durch die Häringe an den scotländischen Küsten so ausgebreitet ist, daß die Holländer den Engländern durch diesen Haringfang eigentlich keinen Abbruch thun, vielmehr die Engländer und Scotländer, auch bey der größten Fetribsamkeit, nicht allen Vorrath von Häringen an sich bringen, noch die dabey nöthige Arbeit bestreiten können: so dünkt mich, daß die Sache der Holländer durch das Natur-Recht unterstützet werde, die auch jederzeit behauptet: *quod mare etiam particulare liber. m. sit*; wie denn auch schon 1667, und noch mehr in dem Friedensschlusse vom J. 1674, der Anspruch der Engländer zur Ausschließung der Holländer gänzlich abgethan, und diesen letztern solche Fischerey frey gelassen worden.

Unter den Städten in Frankreich, welche ihre Schiffe sowohl auf die scot- und engländischen, als an ihre eigene Küsten, und in den Canal, auf den Haringfang aussenden, sind Calais, Boulogne, St. Valery an der Somme, Bourg d'Au, Treport, Dieppe, St. Vallery in dem Lande Caux, und Fescan *rc.* die vornehmsten, unter welchen aber Calais und Dieppe dazu am bequemsten liegen. Diese acht Städte rüsten zu dem Ende des Jahres ungefähr 100 Schiffe aus, die 1500 Matrosen am Bord haben. Diejenigen Schiffe

Schiffe, mit welchen sie auf die scot- und engländischen Küsten auf den Håringsfang fahren, werden Caravellen genannt, und führen 25 bis 30 Tonnen, und 18 Mann Equipage. Im Canal bedienen sie sich kleiner Schiffe, Trinquarts genannt, welche von 12 bis 15 Tonnen, und mit 12, höchstens 15 Mann Equipage besetzt sind. Die Schiffer, die mit diesen Schiffen auf den Håringsfang gehen, verdingen sich nicht um Lohn, sondern auf Gewinn und Verlust. Alle gefangene Håringe werden nämlich in 80 Lose vertheilet, von denen der Eigenthümer des Schiffes, für dessen Ausrüstung und für die Neze, 13 Lose bekommt, das übrige aber unter die Equipage vertheilet wird. Ueberdies bekommt der Eigenthümer des Schiffes dafür, daß er für seine Equipage steht, und für die zur Reise angeschafften Lebensmittel, von dem, was aus dem Verkauf der Håringe gelöst wird, noch von jedem Livre 3 Sols. Der Håringsfang selbst aber geschieht von ihnen, auf den englischen Küsten, mit den Holländern zu gleicher Zeit, nämlich vom Ende des Junius an, bis Bartholomäi oder zu Ende des Augusts; im Canal aber hauptsächlich zwey Mahl im Jahre, nämlich der eine im August um Bartholomäi, den man daher den Bartholomäusfang nennet, und der andere im Herbste, von welchen der letztere mehrentheils der stärkste ist, indem die zu der Zeit fallenden Nebel den Fischfang sehr befördern. An ihren eigenen Küsten in der Normandie und Picardie aber fischen sie nur im Herbst. Das Nachführen des Salzes, lediger Tonnen und der Lebensmittel ist bey den Franzosen nicht gebräuchlich, und daher sind ihre Schiffe genöthiget, wenn sie ihre Ladung haben, nach Hause zu kehren, worüber sie aber, und ehe sie wieder zurück kommen, oft die beste Gelegenheit versäumen. Einige von ihren Schiffen, die nur im Canale nicht weit von den Häfen, wo sie ausgerüstet sind, fischen, pflegen auch alle

Aben-

Abende nach Hause zu kehren und ihren Fang auszuladen. Man hat den Fischfang im J. 1753, ungefähr auf 60,000 Tonnen Häringe, und den Gewinn daraus auf mehr als 110,000 Livres berechnet.

Was die englische Häringefischerei betrifft, so werfen die holl- oder schottländischen Schiffer, so bald sie die Ankunft der Häringe merken, ihre Netze aus, fangen davon einen Theil, und gehen mit ihrer Ladung wieder nach ihren Inseln. Die Häringe wenden sich hierauf, erwähnter Maßen, gegen Scotland, wo sie auf gleiche Weise an den Küsten gefangen werden. Wenn die nordischen Scoten am Flusse Tay genug gefischt haben, so fallen die Häringe, welche sich nach Süden gewendet haben, den Fischern von Dunbar und Fife ebenfalls ins Netz; alsdenn werden sie bey Scarborough und an den Küsten von Yarmouth, wo sie sich in großer Menge versammeln, gefangen. Eben dieses geschieht an den Küsten von Kent, Suffer und Hampshire, bis an die Spitze von England, wo sie endlich unmerklich werden. Wenn sie sich im Anfange des Septembers bey Yarmouth einfinden, wo man sie zween Monathe lang sieht, so werden sie in großer Menge zum Räuchern gefangen, und von den Einwohnern zu Yarmouth und Leostaf oder Lestoffe jährlich 40 bis 60000 Barriquen Häringe geräuchert.

Der König Georg war 1726 rühmlichst bemühet, so wie die Manufacturen, also auch die Fischerei in Scotland, in bessere Aufnahme zu bringen, weshalb er um gedachte Zeit selbst an die Versammlungen der Gemeinen schrieb, und sie ermahnte, einen Entwurf zu machen, wie die dazu gewidmeten Gelder, ihrer Bestimmung gemäß, am besten angewendet werden könnten.

Der Vater des jetzt regierenden Königes von England, erwies, um den Häringefang an den englischen Küsten zu bestärken, der Fischergesellschaft im J. 1750 die höchste Ehre, sich selbst darin aufnehmen zu lassen, speisete mit vielen Großen des Landes Häringe, und trank auf die Gesellschaft der Fischer.

S. den Polizer der Industrie, S. 20.

Die

Die Häringfischerei bey Norwegen ist sehr beträchtlich, in vorigen Zeiten aber noch viel ausgebreiteter gewesen, indem aus Norwegen ein großer Theil von Europa mit dieser Waare versorget ward. Nur ist der Häring an der norwegischen Küste mehrentheils nicht so fett, als der, welchen man an den Küsten von Scot- und England fängt.

Ein Mehreres von der norwegischen Fischerei wird weiter unten, bey Gelegenheit des Häringshandels, vorkommen.

Die Dänen fangen im Frühlinge und Herbst, bey Aalborg und Nibe, im nördlichen Theile von Jütland, viel Häringe, doch auch nur in Bötchen, die des Abends zurück kehren, und die Fische in die am Strande befindlichen Salzhäuser liefern, wo sie erst zubereitet werden.

In Schweden fängt man, in dem südlichen Theile des finnischen oder bottenischen Meerbusens, die so genannten Strömlinge, welche zu Schleswig Syle, und bey Kiel Fiske heißen. Man theilt sie in gemeine, und in Killoströmlinge, oder in kleine, ein. Die erstern werden in dortigen Gewässern allenthalben gefangen, und sind, gesalzen, die gewöhnliche Speise des Bauern, welcher froh ist, wenn er dieses Vehiculum zu seinem trocknen Brode hat. Die Killoströmlinge werden in Esiken nicht überall gefangen; sie halten ihren Strich, wie die Häringe. Sie haben die Größe der Sardellen, werden eingesalzen, und mit Salz und Gewürz marinirt. Sie werden auch frisch gegessen; marinirt aber findet man sie auf allen Tafeln. Wenn sie mit Vorsicht zubereitet werden, welches man in Reval sehr wohl versteht, schmecken sie wie Sardellen, nur ist ihr Fleisch etwas weicher. Sie werden, als eine Delicatesse, nach St. Petersburg, Riga, und nach Deutschland, geschickt.

Beschreibung des Fisches Strömling (Strömming) in Nordbothnien, von Nic. Gislér, st. im 10 B. der übers. Abb. der Kön. schwed. Akad. der Wiss. a. d. J. 1748, S. 109 — 141.

Der gothenburgischen Haringe wird weiter unten Erwähnung geschehen.

Alle diese Haringsfischereyen in Frankreich, Scotland, England, Norwegen, Dänemark und Schweden, wie beträchtlich sie auch sind, sind doch nicht mit der Holländer ihren zu vergleichen. Die Fahrzeuge, welche diese dazu gebrauchen, werden Büsen, Haringbüsen, Holl. Buise, Buyle, im Dän. Boyie, im Schwed. Buz, Buza, Fr. Neure, genannt, deren jedes 48 bis 60 Tonnen trägt; wiewohl man deren auch kleinere von 40 bis 46, und größere von 60, 80 bis 100 Tonnen hat. Die größten tragen bis 60 Last, haben drey Masten, ein Verdeck, auch hinten und vorn eine Kajüte, davon die letzte zur Küche dient. Die größten Büsen werden mit 24, die kleinern mit 18 Schiffleuten bemannet, und mit etlichen kleinen Kanonen und etwas Handgewehr versehen. Zu dieser Fischerey macht man jährlich im Maymonathe sehr eifrige Anstalten, und nach dem Anfange des Junius laufen die Büsen, sammt vielen andern dazu erforderlichen Schiffen, aus den Häfen Dortrecht, Rotterdam, Delft, Schiedam, Vlaardingen, Briel, Enkhuizen, und andern an der See gelegenen Plätzen, zu Nordnordwest aus, und versammeln sich nach und nach bey den hitt- oder shetländischen Inseln in Scotland. Gundling berichtet, daß der Fang d. 14 Jun. angehe; allein, die Aussage verdient, wenigstens was die Fischerey der Holländer betrifft, mehr Beyfall, daß vor den 25ten dieses Monathes kein Netz, bey Lebensstrafe, ausgeworfen werden darf, da um diese Zeit der Fisch erst seine rechte Güte und Fettigkeit erhält. Hierzu müssen sich alle Schiffe, Steuerleute und Matrosen verbindlich machen, und bey ihrer Rückkunft beschwören, daß niemand, und weder sie, noch, ihres Wissens, andere, wider dieses Geboth gehandelt haben. Auf diesen Punct halten die Holländer sehr steif und fest, so daß

daß ihn auch die Hamburger, was ihre auszuschickende Büsen betrifft, in der mit der großen Fischerey in Holland 1609 errichteten Convention haben angeloben müssen. Am Johannistage, d. 24 Jun., breiten sich die bey Hittland versammelten Büsen in dem Wierre, wo der Fisch am meisten streicht, aus. In der Nacht vom 24 auf den 25 Jun., nach 12 Uhr, wird bey Fairhill das erste Netz ausgeworfen, und öfters eine solche Menge Haringe darin eingeschlossen, daß man es nicht anders, als mit der größten Mühe, aus dem Wasser bringen kann, indem man zuweilen 10 bis 11 Last mit einem Mahl aufzieht. Es geschieht aber die Fischerey bloß darum des Nachts, weil man alsdenn den anziehenden Schwarm an seinem Glanz, welchen man den Haringeblick, Fr. l'éclair des harengs, nennt, erkennen kann. Dieser Blick oder Glanz wird von dem um die Augen, vornehmlich aber um den Bauch befindlichen hellen Schuppen verursacht, zumahl da dieser Fisch sich auf den Rücken legt, da man denn den nach der Oberfläche des Wassers gekehrten weißen und glänzenden Bauch in dunkler Luft wahrnehmen kann. Hierzu kommt noch, daß das Licht der Schiffslaternen, auch wohl die in dieser Absicht aus den Schiffen, bis nahe an das Wasser, herab gesenkten Laternen die Fische herzu locket, die Dunkelheit der Nacht aber, und das zwischen schimmernde Licht der Lampen, sie verhinert, die ausgestellten Netze wahrzunehmen.

Die Netze, deren man sich zu dieser Fischerey bedient, sind 1000 bis 1200 Schritt lang; welches Laß von der Obrigkeit bestimmt ist. Ein solches Netz besteht aus 50 bis 55 Theilen oder Bänden. Die Maschen selbst sind so enge, daß der Fisch alsobald mit seinen Flossen darin hängen bleibt. Jetzt werden sie mehrtheils aus grober gelber persianischer Seide, oder auch aus gutem Hanf, gestricket. Die seidenen können wohl 10 Jahre aushalten. Die neu gestrickten Netze wer-

den mit dem Rauche von Eichenholz - Spänen braun gefärbet, damit sie im Wasser noch unkenntlicher seyn mögen. Bey dem Fischen sind sie mit kleinen Tonnen am obern Theile besetzt, damit es nicht sinke, und man sie auch sehen könne, auch keine Büse der andern zu nahe komme. Wenn das volle Netz in der See liegt, ist es so schwer, daß es die Büse hält, wie ein starker Anker, und diese vor dem Netz liegt. Wenn es gegen die Nacht ausgeworfen, und des Morgens aufgezogen und wieder eingenommen wird, so gehen wohl drei Stunden darauf, ehe dasselbe völlig auf das Schiff gewunden werden kann. Aus dem Netze werden die Häringe in Körbe geschüttet, und zu gleicher Zeit beschäffigen sich andere mit Ausnehmen, Salzen, Packen u. d. gl. bis an den Abend. Wenn sie gleich 10 bis 15 Last mit einem Zuge bisweilen fangen, so können doch die dazu gewöhnlich angestellten zwölf Personen, in einem Tage nicht mehr, als 5 Last, bearbeiten. Ein Mehreres hiervon wird weiter unten bey Beschreibung der altonaischen Häringfischerey vorkommen.

Die Häringe, die erst vor kurzem gefangen werden, und weder eingesalzen, noch geräuchert sind, oder die Häringe, so wie sie aus dem Wasser kommen, werden frischer, grüner oder weißer Häring, Fr. Haring blanc oder frais, genannt. Zuweilen gibt man aber auch eben diese Nahmen den Tonnenhäringen, wenn sie noch ein frisches und weißes Fleisch haben.

In den ersten drey Wochen, nämlich vom 25 Jun. bis den 16 Jul. werden alle frisch gefangene Häringe, unausgesucht, durch einander in die Tonnen gethan, und durch die ten Büsen nachgeschickten Tacht- oder Geschwindschiffe, die man Jäger oder Häringjäger, Holl. Jaager, Ventjaager, nennt (*), nach Holland übergebracht;

(*) Dieses sind schnell segelnde kleine Schiffe, welche den Tüfen nachsegeln, ihren Lebensmittel, Gefäße, Salz und andere Bedurfe

gebracht; daher sie auch Jachtharinge, Fr. Hareng-chasseur, genannt werden. Nach solcher Zeit aber wird der Fisch, so bald er auf das Schiff gezogen und ausgenommen (ausgeliefert) ist, in drey Gattungen getheilet, die man Maajekensharinge, Vollharinge und Schotharinge nennt. Die Maajekens- oder Maajekens, d. i. Mädchens- oder Jungfern-Haringe, Fr. Hareng-vierge, sind die frühen, und zu allererst gefangenen, worin noch zur Zeit weder Milch noch Rogen (keine Rüte) kennlich ist; die zwar an sich fett und zart sind, auch ein wohlschmeckendes Fleisch haben, aber nicht dauerhaft sind. Vollharinge, Holl. voll haaring, Fr. Hareng plein, nennt man die Haringe, die um Bartholomäi gefangen worden, und auf dem Punct waren, zu leichen, und daher voll Milch oder voll Rogen sind. Von diesen Vollharingen sind die so genannten Brandharinge, Fr. Hareng de Brand, nur darin unterschieden, daß sie später gefangen, und weil sie so gleich nach der Ankunft aus der See in Holland umgepacket werden, auch so fest und dicht gepacket und eingestossen sind, daß sie an andern Orten nicht erst umgepacket werden, sondern nur einen neuen Böfel bekommen dürfen, da sie denn also bald verschicket werden, und also liegen bleiben können; da hingegen die beyden vorhergehenden Gattungen, weil sie nicht so dicht eingestossen sind, als die Brandharingstonnen, schlechterdings vorher umgepacket werden müssen. Die Ursache der Benennung rührt daher, weil eine solche Tonne alsobald an dem Orte, wo sie gepacket ist, mit einem glühenden Eisen gebrannt wird, um sie dadurch von andern zu unterscheiden. Hohl-Haringe, Schossharinge, oder Menharinge, Holl. A a a 3

Bedürfnisse zuführen, ihnen auch die gefangenen Haringe abnehmen, und solche an die nächsten Seehäfen bringen, wo sie umgepackt, und zum fernern Verschicken zugereicht werden.

Holl. holl. haaring, schooten haaring, Fr. Hareng gay, Hareng-vuide, sind die, so geleicht, und Milch oder Kogen geschossen haben, oder ihn doch eben schießen zu lassen im Begriff sind, (welcher Zustand des Håringes Kuytzieck und Neltzieck genannt wird,) so, daß sie ganz schmahl, los und mager sind (*).

Mit den beyden letzten Gattungen kommen die Büsen selbst, so bald eine jede ihre Ladung hat, oder nicht mehr zu fangen übrig ist, nach und nach zu Hause, wo selbst alle drey Gattungen, (die Brandhåringe ausgenommen,) ehe man sie auswårts verschicket, geöffnet, von neuem gesalzen, umgepacket, und dergestalt aufgehöhet werden, daß man aus 14 Seetonnen, 12 neue Tonnen machet, die man eine Last nennt. Das Umpacken der Håringe muß, nach einer Verordnung der General-Staaten, unter frehem Himmel und an einem öffentlichen Orte geschehen, wobey scharf darauf gesehen wird, daß die angegangenen Håringe von den guten mit Fleiß abgesondert, und die letztern, in den Tonnen gehörig gehäufet und fest eingestossen werden.

Eine jede Büse verhandelt oft zwey bis drey Ladungen auf der See, ehe sie nach Hause kehret. Mit solchem Fange continuiren sie bis zum 24 August, da sie Marmouth erreichen; von welchem Tage und Orte kein Håring auf der See mehr eingesalzen, sondern nach dem Lande geführt, daselbst frisch verkauft und geräuchert wird, wovon weiter unten ausführlicher sprechen werde.

Die Håringssischeren der Holländer dauert insgesamt jährlich 20 bis 26 Wochen, auch wohl etwas länger, nämlich vom 25 Jun. bis in die Mitte des Janners. Sie fangen ihren Håring nur an der see-

und

(*) Man sagt daher von einem sehr mageren Menschen, meist im verächtlichen Sinne: er ist ein Hohlhåring, er ist ein dünner Håring, Fr. il est sec comme un hareng foré; d. h. es ist nichts an ihm, als Haut und Knochen.

nichts wird dabey vernachlässiget. Man gedenkt in den öffentlichen Kirchengebeten der reformirten Gemeinden in den Niederlanden, unter dem Nahmen der großen Fischeerey, dieses Håringfanges, und hat dierhalb manche dienliche Verordnungen gemacht.

Temple zählte schon im vorigen Jahrhunderte über 30 Verordnungen, welche die Holländer allein wegen des Håringfanges gegeben, wie solche zu bereiten und einzusalzen; nach Guden's Polizey der Industrie, S. 13, aus den Remarques sur l'etat des prov. vnies, Cap. 6.

Es gereicht den Holländern sowohl zur Ehre als zu einem großen Vortheil, daß sie auf die Beobachtung dieser Vorschriften mit großem Bedacht sehen. Nach denselben muß dieser Fisch zu rechter Zeit gefangen, recht gesalzen, wohl sortiret, und gehörig verpacket werden, wozu Schiffer, Steuerleute und Matrosen nach der Verordnung besonderer Placate, vor ihrer Abreise sich durch einen Eid verbindlich machen. Es sind wohlbesoldete Aufseher, die nicht, wegen Mangel und Dürftigkeit, ihrem Amte nachlässig vorstehen dürfen, und die darauf Acht geben, daß niemand dem andern Eintrag thue, daß alles aufrichtig zugehe, aller Unterschleif vermieden, die Fische nicht eher als zur rechten Zeit verkauft, wohl gesalzen, gepacktet und sortiret, auch die Tonnen tüchtig besunden werden. Dieses macht den holländischen Håring in der ganzen Welt berühmte, und die von andern Nationen haben ihnen bisher weit nachstehen müssen.

Håringe, die in scotländisches Salz geleyet werden, verderben sehr bald. Der norwegische Håring wird auf eben die Weise, wie der scotländische zugerichtet, aber mit französischem Salz eingesalzen, und in Tonnen von Fichten- oder Tannenholz eingepacktet, wodurch er noch schlechter und unschmackhafter wird, indem die Håringe davon einen säuerlichen Nebengeschmack annehmen, und bald verderben. Eben so wenig Genauigkeit wird bey dem Sortiren der Håringe von

von

von andern beobachtet; daher der holländische Häring so lange den Vorzug behauptet hat. Die Holländer fangen den Fisch ordentlich und frühzeitig bey Hittland, vom 25 Jun. an, da er bis in den Julius am fettesten ist, nach welcher Zeit er, je näher er zum Lande kommt, magerer und schlechter wird.

So bald die Häringe aus dem Wasser gezogen sind, werden sie auf das zu dem Ende ganz frey und rein gemachte Verdeck des Schiffes, entweder so bloß hin, oder in Körbe geworfen, und alsdenn von einigen dazu bestellten und darauf abgerichteten Leuten (welches auf den Schiffen Matrosen sind) vor dem Messer ausgefieset oder die Riesen ihm ausgeschnitten, und abgekehlet, oder die Räte oder das Eingeweide, Fr. Virevilles, heraus genommen, außer die Milch und der Rogen nicht, welche beständig in dem Fische bleiben müssen. Dieses Abfehlen und Ausnehmen des Häring zusammen, heißt bey den Holländern den Häring faken (fagen), Fr. caquer, écaquer, und éreter le haring; derjenige, der solches verrichtet, wird daher der Raker, Fr. Caqueur, Ecaqueur oder Etêteur, genannt. Der, so in der Nacht gefangen ist, wird noch vor wieder eintretender Nacht, in Tonnen von Eichenholz, mit dazwischen gestreueten groben spanischen oder portugiesischen Wonsalz, ordentlich und geschicklich geleger, welches von den Häringfischern anderer Nationen gar nicht, oder doch nicht so sorgfältig beobachtet wird, die es sich auch überhaupt bey diesem Fange so sauer nicht werden lassen, da sie theils später auslaufen, oder auch, wie die Scottländer, den Häring zu früh fangen, nur mit kleinen Bötchen in die See laufen, nahe unter dem Lande fischen, und den Fisch nicht vor dem Messer sterben lassen, noch ihn auf dem Schiffe ausnehmen, einsalzen und packen, sondern in das Both werfen, und, wenn dasselbe angefüllt ist, damit nach dem Lande gehen, die Arbeit nach Bequemlichkeit verrichten, die

Fische an den Ufern in großen Haufen zusammen schütten, und dieselben wohl gar einige Tage also liegen lassen, und alsdenn erst austiefen, salzen und packen, aber dadurch sie alt werden und in Fäulniß gehen lassen. Dahingegen die Holländer, gedachter Massen, 20 bis 24 und 26 Wochen, es möge die Witterung seyn wie sie will, Tag und Nacht dieses Gewerbe unermüdet treiben. Dabey sind die holländischen Håringe gemeinlich weicher, schmackhafter, und nicht so sehr gesalzen, als die englischen und scotländischen.

Die Erfindung des Einsalzens, Verpackens und Aufbehaltens in der Lake, hat den Håringshandel so wichtig und einträglich gemacht, da sonst der Vertrieb mit ungesalzenen Håringen nicht viel eintragen, und diese Speise nur den nächsten Bewohnern der Küsten und einigen Seestädten zu statten kommen konnte. Das weiche Fleisch dieses Fisches ist auch am gesundensten, wenn es eingesalzen worden; und bey solcher Verwahrung vor der Fäulniß kann dieser gesegnete Fisch in der ganzen Welt verfahren und allenthalben mit großem Vortheil abgesetzt werden.

Vor Zeiten war der Håring zwar auch ein großes Geschenk, vornehmlich für die Nordländer; da aber solche ohnedies größten Theils keinen Mangel an frischen Fischen haben, so konnten sie von demselben, da die Wissenschaft ihn zu salzen und zu packen fehlte, keinen so einträglichen Gebrauch machen, als heutiges Tages, die, welche sich mit seinem Fange beschäftigen. Inzwischen lesen wir doch, daß der Håringfang schon lange zuvor im J. 1163 den Anfang genommen, zu welcher Zeit aber die Håringe entweder nur frisch gegossen, oder höchstens nur auf eine unvollkommene Art getrocknet worden sind. So rühmet Cranz schon von den heidnischen Wenden, daß sie auf der Insel Rügen einen sehr nützlichen Håringfang getrieben, doch ohne den Håring zu salzen.

Es ist nunmehr über vierzehalb Hundert Jahre, daß man den Haring einzusalzen, oder vielmehr einzulegen, in Tonnen einzuschlagen angefangen, indem an ihn vor solcher Zeit zwar eingesalzen, aber getrocknet, oder geräuchert haben mag, wo man nicht gar so frisch ihn verzehrt hat. Einige Schriften setzen die Zeit dieser, beynahe für das ganze menschliche Geschlecht nützlichen, Erfindung, in das Jahr 1386; andere in das Jahr 1397, noch andere aber in das Jahr 1416. Ohne Zweifel hat sich eben das mit dieser Entdeckung zugetragen, was mit allen übrigen; daß nämlich zuerst die Grundlage davon gemacht, und diese hernach durch weitere Versuche mehr und mehr verbessert worden ist. Vielleicht ist das Einsalzen zuerst, und das Einpacken in Tonnen hernach erfunden worden.

Der Fläminger Wilhelm Beufelszoon (*), war er, mehr denn einer Ehrensäule würdige, Mann, der die Bewohner dieses Erdkreises mit dieser ersprießlichen Entdeckung beschenkt hat. Man findet von ihm keine Nachrichten, und selbst die verschiedene Angabe seines Namens macht es wahrscheinlich, daß es ein Mann von geringer Geburt und schlechtem Ansehen gewesen sey. Einige nennen ihn auch Johann Beufelem; viel mehrere aber stimmen darin überein, daß sein Taufname Wilhelm, Biersvliet in Flandern sein Geburtsort gewesen, und er auch daselbst begraben sey. Das Jahr seines Todes wird 1474 angegeben (**). Dieses Mannes einfältig scheinende Erfindung, die sehr viel

(*) Er wird in gemein Wilh. Beufels, oder Beufelsen, oder Buksfeld, von Einigen auch Belkinson, Bökel und Bukselt, genannt.

(**) Der Verf. des Etat present de la republ. d'Hollande, macht, im 1 Th. S. 50, aus dem Geburts- und Sterbeort Beufelszoon, den Namen des Erfinders, und sagt: William Biersvliet habe, im 15ten Jahrhundert, die Kunst die Haringe zu salzen und zu packen erfunden.

viel zu Hollands Größe und Reichthum beytrug, hat seinen Nahmen verewiget. Einer der mächtigsten Monarchen, welche die Welt gehabt hat, erkannte dessen Verdienste um Hollands blühenden Wohlstand, und suchte auch noch die Asche dieses würdigen Mannes zu verehren. Kaiser Carl der Fünfte, kam im J. 1536 (*) nach Bierblijet, und besuchte allda Beukelszons Grabmahl, erinnerte sich seiner für die Holländer so vortheilhaften Entdeckung, und ließ seinem Verdienste Recht und Achtung wiederfahren. Einige fügen noch den Umstand hinzu, daß der Kaiser über dem Grabe dieses Mannes einen Haring gespeiset; auch wird bemerkt, daß Carl V. nicht allein, sondern in Gesellschaft seiner Schwester, der Königin von Ungarn, Maria, sich bey diesem Grabe eingefunden habe. Es ist aber ein Gedächtnißfehler, wenn Gundling in seinem Discurs über die Staaten vorgibt, daß Bökcl zu Enkhuyzen gebohren und gestorben, auch Carl V. allda den Haring verzehrt habe.

Man hat eine zwiefache Art, den Haring einzusalzen und auf lange Zeit zu bewahren, welche diesen Fisch auch gedoppelt nutzbar und wohlschmeckend macht. Die eine wird weiß, die andere roth einsalzen, genannt. Das so genannte weiß einsalzen besteht in Folgendem. So bald die Haringe gefangen sind, werden sie, bereits gedachter Maßen, aufgeschnitten, und man löset die Eingeweide von dem Rogen oder der Milch ab, und wirft jene weg. Alsdenn werden die Haringe in süßem Wasser ausgewässert oder ausgespühlet; welches die Franzosen *laver le hareng*, und das

Aus.

(*) Es ist wohl leicht zu widerlegen, wenn so viele und die meisten das Jahr, da sich dieses zugetragen haben soll, viel später, nämlich 1556, angeben. Daß der Kaiser diesem Erfinder der gesalzenen Haringe ein prächtiges Monument habe aufrichten lassen, wird auch von Einigen berichtet, deren Aussage mir aber nicht zuverlässig scheint.

luftwässern selbst Levage nennen. Hierauf werden
 die Håringe entweder nur innwendig, oder auch in- und
 auswendig, mit Salz bestreuet, auch wohl in große,
 mit Handhaben versehene, Körbe gethan, und etliche
 Mal wohl umgeschüttelt, damit sie von dem Salze de-
 sto besser getroffen werden; welches die Franzosen sau-
 voudre le hareng nennen; oder endlich, welches die
 beste Art ist, in eine Wanne, die mit einer aus Boy-
 Salz und süßem Wasser gemachten scharfen Salzlake
 Håringsbrühe, Håringslake,) Fr. Saïsse, (wel-
 che so stark seyn muß, daß ein Ei sich darin erhält, oh-
 ne zu Boden zu fallen,) angefüllt ist, geworfen. In
 dieser Lake läßt man sie auf dem Berdecke des Schiffes
 an der freyen Luft, wosern das Wetter gut ist, 12 bis
 15 Stunden lang, auch, nach Beschaffenheit der Um-
 stände, wohl noch länger, liegen, und rührt sie auch
 wohl, zumahl wenn das Einsalzen auf dem Lande ge-
 schieht, mit Schaufeln (welche die Franzosen Brailles,
 so wie das Umschaufeln oder Umrühren selbst brailler,
 nennen,) etliche Mal um, damit die Salzlake sie de-
 sto besser und überall treffen möge. Um sie nun end-
 lich vollends zu packen, nimmt man sie aus dieser Lake
 heraus, und läßt sie auströpfeln (Fr. varender le ha-
 reng). Nachdem solches zur Genüge geschehen ist,
 werden sie alsdenn in die unten mit Salz ziemlich dick
 bestreuten Håringstonnen, welche die Holländer
 Raë's, und die Franzosen Barils oder Caques nennen,
 eingelegt; und zwar, wenn Zeit genug vorhanden
 ist, so, daß sie fein ordentlich schichtweise mit allemahl
 zwischen jeder Schicht gestreuetem genugsamen Salze;
 oder, wenn der Håringe zu viel sind, nur so durch ein-
 ander hin, mit so vielem Salze, als eben genug ist,
 um sie vor dem Verderben zu bewahren, hinein ge-
 legt werden; welches man den Håring einpacken,
 eintonnen, oder einwenen, Fr. encaquer le hareng,
 und wenn solches ordentlich oder schichtweise geschehen
 ist,

ist, den Håring schichten, (schuchten,) Fr. liter le hareng, nennet. Bey dem Schichten wird jede neue Schicht auf die vorige fest aufgedrückt, welches eigentlich den Håring packen, Fr. paquer le hareng, in der Normandie und Picardie fouler und sauter le hareng, das Packen selbst aber Paquage, Foulage, und Sautage, heißt. Dieses letztere aber geschieht auf der See, zumahl bey den ersten Håringen, vornehmlich wenn der Fang gut und reichlich ist, nicht leicht; daher denn diese Håringe, wenn sie versendet werden, oder lange liegen sollen, auf dem Lande umgepacket, in frisches Salz gelegt, und fest eingestossen werden müssen. Was für Vorsicht bey diesem Umpacken der Håringe in Holland beobachtet wird, habe bereits oben, S. 742, erwähnt. Ein gleiches muß an allen Orten geschehen, wohin die auf der See gepackten Tonnen versendet werden, indem sonst die Håringe verderben; wie denn auch solches wirklich nicht allein in Holland, sondern auch in Frankreich, Hamburg, und ohne Zweifel auch an andern Orten, geschieht. In Hamburg geschieht solches eben wie in Holland, unter freyem Himmel, und sind daselbst 10 Packer und 3 Wardierer oder Schäfer dazu verordnet, welche alle beeidigt sind. Außer dem Umpacken, haben die Håringepacker in den Seestädten auch die Håringe auszusuchen, zu wracken, oder nach ihrer Güte zu sortieren, aufs neue wieder einzusalzen, und mit frischer Lake zu versehen; und sie stehen gemeiniglich in des Magistrates und der Kaufmannsgilde Eid und Pflicht, daß sie kein falsches, verdorbenes, ausgewracktes Gut von dem Håringekai oder dem Packhofe wegliefern, oder durchschleichen lassen wollen.

Nachdem nun die Håringe gepacket sind, es möge solches auf dem Schiffe oder zu Lande geschehen seyn, es mögen auch die Håringe in die Tonnen fest eingestossen seyn, oder nicht: so werden dieselben von dem

Rüfer

Rüfer oder Faßbinder fest zugeschlagen, damit der Fisch seine Lake behalte und nicht gelb werde, oder verderbe, welches den Augenblick geschieht, so bald es ihm an genügsamer Lake mangelt; worauf alsdenn diese Tonnen bengelegt werden, (nachdem sie vorher, wenn sie auf dem Lande umgepackt, und von den dazu bestellten Wardierern oder Schäkern gehörig visitieret, und sowohl, was die Größe der Tonne, als der Håringe und deren Güte betrifft, richtig befunden sind,) mit einem eigenen dazu gemachten glühenden Eisen gebrannt oder gezeichnet worden, wovon weiter unten sprechen werde. Eigentlich soll der Håring an eben dem Tage, da er gefangen ist, nicht allein gefaket, sondern auch eingesalzen und in Tonnen gelegt werden, oder wenigstens nicht länger als eine Nacht in der ersten Lake liegen bleiben; und alsdenn wird solcher Håring von einer Nacht, *Fr. Hareng d'une nuit*, genennet. Wenn aber der Håringfang gut ist, so ist solches nicht allemahl möglich, sondern es können nur einige gehörig bearbeitet werden; die übrigen aber müssen, nachdem sie gefaket sind, wo nicht länger, doch wenigstens den ganzen folgenden Tag, noch in der ersten Lake liegen bleiben, und das ordentliche Einpacken derselben bis den dritten Tag verschoben werden, da denn dieser Håring, weil er zwey Nächte auf dem Berdeck an der freyen Luft gestanden hat, Håring von zwey Nächten, *Fr. Hareng de deux nuits*, heißt, der denn, weil er sich nicht so gut hält, als der erste, nicht so gut ist, als jener. Wenn aber das Schiff in der folgenden Nacht sein Netz wieder auswerfen will, oder man sich wegen der gar zu großen Menge von Håringen auch in zwey Tagen mit dem Einsalzen und ordentlichen Packen derselben fertig zu werden nicht getrauet: so werden diejenigen Fische, welche nicht gehörig bearbeitet werden können, in großen Haufen gesalzen, und von den Holländern alsdenn *Slabbers* oder *Slabbegut* genennet,







auch die Tonnen mit besondern Zeichen, welche weiter unten (S. 756, f.) anzeigen werde, bemerkt.

Die Fischhändler in Holland pflegen auch die Håringe, so wie sie aus der See kommen, die sie gehoogde haaring nennen, ihrer Größe nach einzutheilen: 1) in großen oder Haupt-Håring, Fr. Hareng de marque, welches die vorzüglichste Sorte ist, und ein von den Visitatoren eingebranntes Zeichen auf der Tonne führt; 2) Mittelhåring, Hareng de moyenne marque; diese Sorte ist nicht so groß als die vorige, aber doch weit besser als 3) der Kleinhåring, Hareng de petite marque, oder schlechtweg la petite marque; worauf endlich 4) derjenige folgt, der wegen seiner Kleinheit unter die vorhergehende Gattung nicht kommen kann, und zwar eben so, wie der andere Håring, eingesalzen, aber nicht ordentlich gepacket und geschichtet, sondern nur so, wie er vor die Hand kommt, in die Tonnen hinein geworfen wird. Die Franzosen nennen diese Gattung Hareng de droguerie, oder drogue.

Da auch ferner die Holländer die von Johannis bis Jacobi gefangenen Håringe mit grobem Salze einsalzen, so werden daher diese Håringe bey ihnen grob gesalzene Håringe genennet; im übrigen aber sind dieselben mit den oben erwähnten Maifenshåringen einerley. Sonst theilen die Holländer insonderheit die Brandhåringe auch nach der Zeit, in der sie gefangen werden, ein, in Jacobi-Brandhåringe oder Jacobi-Brand, die von Jacobi bis Bartholomäi gefangen werden; Bartholomäi-Brandhåringe oder Bartholomäi-Brand, die von Bartholomäi bis Kreuzerhöhung gefangen werden; und Kreuz-Brandhåringe oder Kreuz-Brand, die von Kreuz-Erhöhung an bis zu Ende der Håringezeit gefangen werden. Diese letztern werden auch, wenn die Tonnen, wie zum östern geschieht, mit einem großen Zeichen















so gut, als der, welcher an den scot- und engländischen Küsten gefangen wird.

Der Håringshandel der Scotländer und Engländer, könnte noch viel ausgebreiteter seyn, als er ist, da sie diesen Fisch gleichsam vor ihrer Thüre fangen. Sie haben ehemahls die Handgriffe bey dem Einsalzen von einigen Holländern gelernt, welche sich zu Stornoway, einem in der Insel Lewis gelegenen Dorfe, niedergelassen hatten. Die Einwohner von Großbritannien haben sehr viele Vortheile vor den Holländern, bey diesem Handlungsweige, vornehmlich wegen der bequemen Lage der westlichen Theile von Scotland und den scotländischen Inseln; dagegegen die Holländer bey diesem Fange einen weiten Weg vor- und rückwärts zurück legen, viele Gefahr zur See ausstehen, auch mehrere Fahrzeuge dazu gebrauchen, und mithin auch größere Kosten darauf verwenden müssen, da die Scoten des Abends mit ihrer Fracht nach Hause fahren, oder wenigstens ihre Leute abwechseln, auch bey Sturm und Gewitter das Land suchen können.

Carl I. ließ, zur Beförderung dieser Fischeren, in den Inseln Hermetra und Backsan, ein gedoppeltes Magazin errichten, die traurigen Kriege aber machten seine guten Anschläge rückgängig. Der König Carl II. widmete zur Håringsfischeren ein ansehnliches Capital, zog aber dasselbe wieder ein, welches auch die Kaufleute nach seinem Beispiele thaten, und die Håringsgesellschaft nahm ein Ende. Indessen ist der Håringsgang doch von Privatpersonen, und zwar mehrentheils mit sehr gutem Erfolge, fortgesetzt worden; und man hat bisweilen von Clyde in einem Jahre über 36000 Fässer Håringe nach Frankreich verschicket, zu geschweigen, was von Dumbar und andern Seehäfen des Königreiches, sowohl nach Frankreich als andern Ländern, verführt worden ist. Die merkwürdigsten Plätze des Håringsfanges sind der Brassac-Sund bey
den





















Salzes. Alle Steinsalze, und die aus Quellen gesottenen, sind viel zu unkräftig, und entweder zu schwer- oder zu leicht-süßig; die nur allein von der Sonnenhitze an dem Meerufer krystallisirten aber zu unrein. Das kleinere lissabonische Salz, und das grobkrySTALLIGE von St. Ubes (Setubal), haben beyderseits jene Mängel und Fehler nicht, und werden darum allein gebraucht. Das erstere schmilzt leichter als das andere; es durchdringt die Häringe geschwinde, und preßt durch seine, allen Salzen eigene, zusammen ziehende Kraft, aus dem Fleische derselben, Blut und Feuchtigkeit, den ersten Zander der Fäulung, heraus, indem letzteres, wegen seiner größern Härte, langsamer nachschmilzt, und der noch zu schwachen Sohle seine stärkere Kraft nach und nach mittheilt. Von diesen beyden Arten Seesalz kostet die Last, oder 18 Tonnen, wie diese auf dem Packraume liegen, 100 Mk. Lbh., und solche 18 Tonnen, oder 1 Last, füllt 22 Häringstonnen, welche bey dem Einsalzen der Häringe das gebräuchliche Maß sind, nach welchem die Theilung des Salzes zu einer Last Seestücks, oder Seepad, geschieht.

Zur Ausrüstung jeder Bülse gehören auch noch: eine gehörige Menge kleiner, den Schusterknäusen ähnlicher, Messer zum Auskehlen der Häringe (Rageknive); eine Anzahl größerer und kleinerer Körbe zum Sortiren und Vorfalzen der von den Kiemen und Därmen gereinigten (gefageten) Häringe; wie auch Nageln und andere Geräthschaften zum Kabelanfang, welcher zwischendurch mit getrieben wird.

Beim Häringefang selbst fassen die Büsen zwischen der Süd- und Kraenhuck von Hittland, ungefähr 5 bis 6 Meilen vom Lande, zuerst Platz, und fischen hier, ohne sich, wie Holland und Emden noch thun, an die Johannis-Nacht zu halten. Im J. 1777 kam schon den 28 Jun. ein altonaer Jäger mit 58 Seestücks oder 3 Last 10 Tonnen; auf der Elbe an. Die zuerst gefangenen Häringe sind indessen weder die größten, noch fettesten; sondern diese werden vornehmlich zuletzt, im August-Monathe, gefangen, in dessen Ende das Ende des Fanges unter Hittland zusammen läuft.

Das Ausstellen der Netze geschieht am Abend; allein so wohl starker Wind, als todte Luststille verhindern es. Der erste würde das Wiedereinnehmen der Netze unmöglich machen; letztere würde verursachen, daß die Netze ihre erforderliche Aufwärmung nicht erhielten, und sich wohl gar in einander wickeln. Wenn ein mäßiger Wind das Meer treibt, und das Schiff

geht

ohne Segel sankt fort bewegt, alsdenn ist der Abend am günstigsten.

Um sich von dem Ausstellen und Einziehen der Netze einigen Begriff zu machen, betrachte man Fig. 1122, welche ein Stück eines Häring-Fluthes vorstellt. U, W, X, Y, zeigen den der Büse nächsten Theil eines Fluthes, d. i. der gesammten 50 Netze, welche, nachdem sie vorher auf dem Schiffe zusammen gebestet, und mit Tauen von verschiedener Dicke und Länge zweckmäßig versehen, darauf aber von dem immer fortgehenden Schiffe nach und nach in die See gelassen worden, nun eine fast unabsehbliche Strecke einer tief unter der Oberfläche des Meeres ausgespannten Wand darstellen, deren Länge völlig an 900 Klafter reicht, und mit der Länge des Schiffes eine Linie macht, so daß Fluth und Schiff gerade vor dem Winde liegen, und zugleich nach Einer Richtung in See treiben. No. 1, 2, 3 und 4, sind Netze von 18 Klafter Länge, und 7 Klafter Höhe.

Von a bis b geht die Länge des untersten uneingefaßten Saumes dieser Netze. K, zeigt die Veremlung zweier Netze, die hier bloß mit Strickgarn an einander gebunden sind. Zwischen c und d liegt die Länge des obern eingefaßten Saumes der Netze, an welchem sich die oben beschriebene Stabls befinden, die hier wie ganz dünne und kurze Fäden an A B hinauf reichen, und an dieses dünnere getheerte Tau (Speer-Reep) befestigt sind. An diesem Sperr-Reep sitzen, auf den mit † bezeichneten Stellen, in jedem Abstände von eines Armes Länge fest gemachte Gorkle, und wo C den Ort anzeigt, aufrecht stehende getheerte Tane (Selsings) von 7 Klafter Länge, welche durch einen bloß einfach geschürzten Knoten (Schlag) um das größere Speer-Reep DE ein getheertes Tau von mehr als eines Armes Dicke fassen. Mit eben einem solchen Schlag sitzen an diesem großen Speer-Reep getheerte Tane (Steerte) F, von der Länge einer Klafter, an deren obern Ende sich Tonnen (Bojen) †† befinden, welche die Größe einer Vierteltonne haben, und halb schwarz gepicht, halb aber weiß gemahlt sind (*). Damit diese Steerte sich mit ihren Tonnen nicht von ihrer Stelle fort bewegen, und hierdurch die erforderliche gerade und gleichmäßige Ausspannung des Fluthes verhindern, hat das große
 Ecc 4 Speer-

(*) Die von der Büse entfernteste und letzte Boje, an dem äußersten Ende des Fluthes, ist mit dem Zeichen und Nahmen der Compagnie bemahlt, damit man in jedem Falle wissen könne, welcher Ration das Fluth gehört.







tionen betrieben wird, auszusenden, und solche nach Emden, oder nach welchem Orte sie am dienlichsten halten wird, mit der Ladung *retourniren* zu lassen.

2. Soll der Societät der Fischfang von Lachs, Kabeljau und andern Fischen auf den Seeküsten, gleich den andern an der See wohnenden Siel-Leuten und Insulanern, frey stehen.

3. So wie die Stadt Emden alles dasjenige, was zum Betrieb des Haringefanges, oder sonst zu Ausrüstung der Schiffe erfordert werden möchte, von allen ein- und ausgehenden Rechten und Abgaben, als: Zoll, Licent, Accise, Consumtion, oder wie sie auch sonst benannt werden möchten, gänzlich besreyet: so soll auch eine gleiche Erleichterung der Societät in der Folge der Zeit angedeihen, wenn sie zu gleichem Behuf aus andern Unsern Provinzen dergleichen müßte kommen lassen.

4. In der nächsten General-Versammlung, wo sonst niemand wird zugelassen werden, der nicht wenigstens mit einer vollen Actie oder zweyhundert Gulden holländisch interessirt ist, kann die Societät unter den Inhabern von wenigstens fünf Actien, oder tausend Gulden holländisch, die Directores zu Betreibung der Compagnie-Geschäfte wählen, die sie für nöthig erachten wird, wobey die Societät vorzüglich dahin sehen muß, daß die Direction allemahl handlungsverständigen Personen, welche sowohl inn- als außerhalb Landes Correspondence führen, anvertrauet werde.

5. Soll den Directoren frey stehen, alle Bediente der Societät ohne Ausnahme, so zu Lande als zur See, zu erwählen und besonders zu verpflichten, auch ihnen die Bestellungen und Instructionen auf so lange, als es der Societät gefällig ist, ausfertigen zu lassen.

6. Wird der Direction verstattet, wegen des Fonds der Compagnie, die erforderlichen Actien auszustellen, selbige mit dem Siegel der octroyrten Haring-Compagnie zu bekräftigen, und den Subscribenten einzuhandigen, auch neue Interessenten, inn- und außerhalb Landes, bey der Societät anzunehmen, und solchergestalt den Fonds der Societät zu vermehren, so wie es in alle Wege der Nutzen der Gesellschaft erfordern dürfte.

7. Es sollen so wenig die Actien selbst, sie gehören Einheimischen oder Fremden, als der darauf fallende Gewinn,









che Actie mit der Unterschrift der Direction ertheilt werden soll, des Inhaltes:

Wir Directeurs der Königl. Preussischen Societät zum Heringsfang zu Embden thun kund, und bekennen hiemit, Kraft dieses, gestalt N. N. in der zu Embden etablirten Societät zum Heringsfang, sich mit einer Actie, oder Zwey Hundert Gulden (*) Holländisch courant interessiret, und selbige wirklich gezahlet. Wir geloben demnächst und versichern, daß Er oder wer diesen Actien-Brieff rechtmäßig an sich bringen und besitzen wird, nicht allein als ein wirkliches Mitglied unserer Societät angesehen werden, sondern auch aller aus der Oetroy und sonstigen Grundsätzen der Societät herfließenden Freyheiten und Vortheile ihm angedeihen, besonders aber der von dem Jährlichen Gewinn nach richtiger Distribution auf jede Actie kommende Antheil baar, prompt, und ohne die geringste Kürzung ausgezahlet werden soll.

Indessen bleibt jeder Besitzer dieser Actie verpflichtet, sich allem zu unterwerfen, was in Denen General Versammlungen, oder von der Direction gut gefunden und beschloßen wird.

Geben Embden den

L. S.

Die Directores der Königl. Preuß. oetroyirten
Herings-Compagnie.

N. N.

N. N.

4. Sollte wider Vermuthen ein oder anderer mit Bezahlung seines Quanti nachlässig seyn, ist die Direction befugt, die Actie für Rechnung des Debiten öffentlich zu verkaufen, wovon sodann dem gewesenen Eigener der Actie Rechnung vorgeleget, das bey dem Verkauf dafür

(*) In den jetzigen Actien heißt es: sich mit einer neuen Actie zu Zwey Hundert und Zwanzig Gulden 2c.

geldsete *Surplus* demselben heraus gegeben, das *Minus* aber von demselben nachgezahlet werden muß.

5. Niemand wird bey der General-Versammlung zugelassen werden, noch Sitz und Stimme haben, er sey dann Inhaber von wenigstens einer ganzen Actie zu 200 fl. holländisch; wobey zu merken ist, daß, wer 2 Actien, zwey *Vota*, 3 Actien, drey *Vota* führen kann, jedoch soll ein Besizer von mehr als 5 eigenen Actien, davon niemahls mehr als fünf Stimmen führen.

6. Die Societät hat in der General-Versammlung drey *Directeurs*, welche sich in Führung des *Præsidi* abwechseln, in den Personen des Hrn. Benoit, des Hrn. Krak, und des Hrn. Maurenbrecher, und vier Deputirten in den Personen der Herren Zyden, Petr. Menkema, Janssen und Crull, erwählet, welche, in so ferne keine erhebliche Ursachen ein anderes fordern dürften, in ihrem *Officio* bleiben, es sey denn, daß ein solcher selbst Belieben tragen würde, sich dessen zu entledigen, welches aber nicht anders als bey der General-Versammlung geschehen darf. Im Fall einer *Vacanz* in dem *Directorio* haben die *Directeurs* den Vorschlag, und die General-Versammlung die *Election*, wobey man, wenn ein Deputirter sich in dieser Absicht eine besondere Erfahrung erworben, vorzüglich auf denselben sein Augenmerk richten wird.

7. Denen *Directeurs* lieget ob, alles was zum Vortheil der Societät abzielet, zu beobachten; ins besondere werden sie bedacht seyn, mit Hintansetzung alles Eigennuzes, und Wahrnehmung aller möglichen Oekonomie, solche *Reglements* und Verordnungen zu machen, als die gute Einrichtung der Compagnie erfordern wird, beydes in Ansehung der *Equipements*, als auch der Ausführung derjenigen, so in Diensten der Compagnie beydes zu Wasser und zu Lande angenommen werden sollten. Ferner werden auch die *Directeurs* künftighin in die Compagnie-Casse fließende Gelder erheben, besondere Compagnie-Hauptcassen und Neben-Bücher führen, monathlich einen ordentlichen Cassen-Abschluß formiren, auch zu rechter Zeit sorgen für den Ein- und Verkauf aller und jeder Bedürfnisse und Producte, auf Magazins und Packhöfe bedacht seyn, in welchen die Häringe aufgeschlagen und gepacktet, auch alle Schiffs- und andere

Geräthschaften sicher und wohl verwahret und aufbehalten werden können.

8. Die *Deputirte* werden monatlich wenigstens einmal, oder so oft es sonst die Nothwendigkeit, zu Saffung einer importanten Resolution erfordern sollte, auf Verlangen der *Directeurs* in dem Compagnie-Comtoir erscheinen, daselbst den *Deliberationen* beywohnen, in die Haupt- und Neben-Bücher der Compagnie und Cassie, Briefe, und andere Documenten, welche die Sachen der Compagnie angehen, die *Inspection* haben, auch sich in den Magazins und Packhöfen die vorhandene, der Compagnie zuständige Waaren und Vorräthe fleißig vorzeigen lassen, und von Zeit zu Zeit nach allen Umständen und Einrichtungen der Compagnie sich genau erkundigen, und desfalls alle hinlängliche Nachricht gewärtigen; so auch ferner bey vorkommenden wichtigen Fällen, z. E. bey Ankaufung neuer, und Verkaufung alter Schiffe, bey Schließung der Contracte mit Rüpern und Seilern, und solchen Angelegenheiten überhaupt, da die *Directeurs* für sich allein was zu beschließen Bedenken tragen, denen *Directeurs* assistiren, und endlich sich den Vorthail und das Beste der Compagnie überhaupt, gleich den *Directeurs*, mit möglichstem Eifer, und nach bestem Vermögen, ohne Nebenabsichten angelegen seyn lassen.

9. Dann wird auch die Compagnie, damit alles mit desto mehrerer *Accurateſſe* beobachtet werde, einen Packhof- und Equipage-Meister, ferner einen Buchhalter, welcher zugleich Cassirer seyn muß, auch einen Compagnie-Bothen, welcher im Packhause mit assistiret, halten, und wird, nach Anleitung des 5ten Artikels der Octroy, die Election derselben den *Directeurs* überlassen.

Anlangend den Packhof- und Equipage-Meister, wird derselbe, nachdem er zur Treue und Verschwiegenheit eidlich verpflichtet worden, besonders bey Empfang der Materialien und Häringe, auch aller Geräthschaften, stets gegenwärtig seyn, darüber im Packhose die Aufsicht haben, von allen darin befindlichen Vorräthen und Geräthschaften ein richtiges Inventarium anfertigen, den Abgang und Zuwachs behörig und genau bemerken, auch dahin Sorge tragen, daß die vorrathigen Sachen, jede nach seiner Art und Beschaffenheit, wohl und ordentlich aufgehoben, stets fleißig nachgesehen, und alles Erforder-

erliche bestens besorget und angezeichnet werde, alles unter Anordnung und Aufsicht der ihm vorgesetzten *Directeurs*. Gleichergestalt wird auch der Buchhalter, welcher ebenmäßig zu Treue und Verschwiegenheit verpflichtet werden muß, alle bey den Büchern und der Casse vorkommende Verrichtungen, unter Aufsicht der *Directeurs*, besorgen, alles genau verzeichnen, die Bücher in Ordnung halten, die von den *Directeurs* assignirten Rechnungen bezahlen, auch von dem Zustande der Bücher und der Casse monatlich eine *Balance* formiren, und bey der *Direction* einreichen.

10. Alle Gelder, Papiere und Brieffschaften, welche der Compagnie angehören, sollen in einer eisernen, mit zwey verschiedenen Schlössern versehenen Kiste verwahrt, sich aufgehoben werden, und werden die Schlüssel zu dieser Haupt-Casse unter zwey *Directeurs* beruhen, dergestalt, daß einer ohne den andern nicht zu der Casse kommen kann.

11. Das *Directorium* soll jährlich die Handlungsbücher ordentlich abschließen, aus denselben eine vollständige und richtige *Balance* von Einnahme und Ausgabe anfertigen, und letztere allenthalben mit Quittungen belegen, u. s. w. gehörig justificiren, und sodenn die ganze angefertigte Jahresrechnung, mit dazu gehörigen *Justifications*, den Deputirten communiciren, damit solche die Rechnung nachsehen, und ihre etwanige Erinnerung darüber machen mögen, auf daß die Rechnung noch vor der jeden Jahres zu haltenden General-Versammlung völlig berichtet werden könne, worin alsdenn den Interessenten von dem Zustande der Casse und der ganzen Societät der gebührende Bericht erstattet wird.

12. Da auch die Billigkeit erfordert, daß die *Directeurs* und sonstige Bediente der Compagnie, welche die Arbeit und Bemühung in Besorgung des gemeinschaftlichen Besten der Societät über sich nehmen, dafür einige Vergeltung empfangen, und zu dem Ende gewisse Besoldungen ausgesetzt werden: so wird in der allgemeinen Versammlung an jährlichen *Gratificationen* und Besoldungen, außer welchen durchaus keine Sporteln statt haben, noch von den Bedienten, bey Vermeidung der *Cassation* eingeführet, noch irgend jemand abgefordert wer-

den dürfen, hiermit bestimmt, daß jährlich jeder *Director* - - - - - 200 *SL* holl.

der *Equipage*- und *Packhof*-Meister 450 " "

der *Buchhalter* und *Cassier* - 300 " "

der *Compagnie*-*Bothe* - - - 150 " "

provisorie erhalten solle, indem, wenn die Geschäfte der *Compagnie* künftighin sich häufen und weitläufiger werden sollten, auch die *Compagnie* selbst besser würde zu Kräften kommen, alsdenn der Gehalt nach dem Verhältniß der Arbeit mit einer Zulage leichtlich verbessert werden kann.

13. Bey der alljährlich zu haltenden *General*-*Versammlung* der gesammten Interessenten wird das *Directorium* alle wichtige Umstände der *Societät*, welche sich bis zu einer solchen *Versammlung* aufhalten lassen, zu allgemeiner Erörterung in Antrag bringen, von dem Zustande der *Casse*, nach Anleitung des II *Art.* Bericht erstatten, damit der etwa zu vertheilende Gewinn alsdann bestimmt, und jedes Mitglied, dem auch zu dieser Zeit die *Inspection* der Bücher frey steht, von dem Zustande der *Compagnie* beliebige Kenntniß nehmen könne.

Dafern sich aber Fälle ereignen möchten, welche nothwendig von sämmtlichen Interessenten durch Mehrheit der Stimmen entschieden werden müßten, und bis zur jährlichen *General*-*Versammlung* keinen Aufschub leiden, so wird und muß die *Direction* eine außerordentliche *General*-*Versammlung* veranlassen. Und da es zu weitläufig und beschwerlich fallen dürfte, allen und jeden Interessenten die jedesmahlige *General*-*Versammlung* bekannt zu machen: so wird der Tag der *Versammlung* allemahl 14 Tage vorher, durch die hierländische *Intelligenz* öffentlich verkündet werden.

Was sodann in einer solchen *Versammlung* von den selbst persönlich oder sonsten durch hinlängliche Bevollmächtigte, gegenwärtigen Mitgliedern, nach Mehrheit der Stimmen beschlossen wird, werden alle andere, die etwa nicht erschienen seyn möchten, ohne Widerspruch sich gefallen lassen müssen.

14. Bleibt den wirklichen *Einhabern* der *Actionen* jederzeit frey, selbige nach Gefallen zu verkaufen, oder sonst zu transportiren; da aber die Sicherheit und Ordnung der *Compagnie* selbst nothwendig fordert, daß alle

Action

Actien-Briefe und derselben Inhaber bey dem Comtoir gehörig registrirt werden, so werden die Interessenten sich angelegen seyn lassen, ihre Actien-Briefe, so oft sie selbige durch Verkauf oder andere Art auf einen andern Eigenthümer transportiren, auf dem Comtoir der Compagnie bey dem Buchhalter unterschreiben und registriren zu lassen, und wird keine Transaction einer übertragenen Actie bey der Compagnie statt finden, noch respectirt werden, bevor diese Formalia geschehen. Hingegen wird bis dahin nur allein derjenige, auf dessen Nahmen eine Actie in den Compagnie-Büchern angesetzt steht, für den rechtmäßigen Besitzer gehalten, und niemand anders auf eine solche Actie in der Versammlung admittiret, viel weniger einiger Gewinn an jemanden verabsolget werden, wornach auch Erben, welche dergleichen Actien-Briefe gemeinschaftlich besitzen und unter sich vertheilen, sich zu richten haben werden.

15. Und da die Interessenten der Compagnie ein jeder für sich das Quantum seiner Einlage in dem Fond der Societät nach eigenem Belieben versichern lassen kann, so wird die allgemeine Assecuranz für die gesammte Societät unnöthig seyn.

16. Sollten künftige Umstände nothwendig machen, mehrere Punkte diesen hinzu zu fügen, oder die jetzigen ihrem Inhalt nach abzuändern, oder gänzlich aufzuheben: so bleibt dieses alles der gesammten Societät, so als solches das Interesse und der Nutzen der Compagnie mit sich bringen möchten, vorbehalten, und in den General-Versammlungen, so oft es nöthig seyn wird, gemeinschaftliche Entschließungen deshalb zu nehmen.

Daß dieses in der heutigen General-Versammlung von allen Interessenten für sich und ihre Nachfolger oder Cessionarien also beschlossen und festgesetzt worden, wird von mir Unterschriebenen pflichtmäßig bezeuget. So geschehen Emden auf dem Rathhause d. 9. August. 1769.

Hesslingh, Secret.

Kurze Beschreibung der Emdenschen Compagnie zum Haringfang, auf holländischem Fuß, st. in No. 43 der Königsberg. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1769.

In Holland war die Errichtung dieser emdenschen Häringfanggesellschaft gar nicht gleichgültig. Sobald die Nachricht davon bekannt geworden war, ward die Ausfuhr aller zum Häringfang zu gebrauchenden Schiffe und Geräthschaften von neuem verboten, und solches an allen Orten publiciret. Weil man auch schon vorher befürchtete, daß in Emden eine solche Compagnie entstehen möchte, so wollten die den Häringfang treibenden Städte an der Maas schon verbieten, preussische Unterthanen und Westphälinger überhaupt auf den Häringsschiffen zu gebrauchen; allein die nordholländischen Städte wandten den Mangel an Schiffsholz ein, so daß das Vorhaben nicht zum Schluß kam. Auch war es ein Beweis der Eifersucht der Holländer, daß sie, als die Emdensche Compagnie bekannt wurde, in allen ihren Zeitungen setzen ließen, daß der Häringfang in demselben Jahre sehr schlecht ausgefallen wäre, und daß die Engländer denselben ganz einstellen würden, bloß um das Publicum zu decouragiren, nicht an der Emdenschen Compagnie Theil zu nehmen. Diesem allen ungeachtet kam die Compagnie nicht nur wirklich zu Stande, sondern besteht auch noch jetzt, und stiftet den preussischen Ländern die ansehnlichsten Vortheile, wenn man bedenkt, wie viele Tonnen Häringe, außer dem holländischen, von Schweden, Dänemark &c. vormahls eingegangen sind. Wie denn z. B. im J. 1766, bloß in Stettin, außer den holländischen Häringen, 2551 Tonnen Häring aus Dänemark und Norwegen, und 12199 Tonnen aus Schweden und Mecklenburg, und also überhaupt 14750 Tonnen seawärts eingekommen sind; wovon die Quantität zu Berlin und Königsberg noch größer gewesen (*). Laut der Verordnung v. 5 May

1778,

(*) Im J. 1763, sind zu Königsberg, 418 Tonnen holländische, und 16349 Tonnen nordische und dänische; im J. 1764, 512 Tonnen holländische, und 20118 Tonnen nordische und dänische.

778, wird in der Priegnitz und Mittelmark, besonders in der Residenz Berlin, das ganze Jahr durch in anderer als emdenscher Haring, zur einländischen Consumption zugelassen; hingegen in der Altmark, Permark, Magdeburg und Halberstadt, geht der private Verlag der emdenschen Haringe vom 1 Jul. bis im 1 Dec. Die Gesellschaft hat in Berlin gleichfalls ein Comtoir, bey dem Kaufmann Aug. Wilh. Bürger, in welchen die Haringe von der Gesellschaft geschickt, und von solchem an die hiesigen Interessenten dieser Gesellschaft, zum Debit vertheilet werden. Für jede Tonne Haringe, welche die Gesellschaft verführt, bekommt sie eine Prämie von $\frac{1}{2}$ Reichsthaler. Die Gesellschaft besteht ungefähr aus tausend Actien, deren jede jetzt ihrem ersten Besitzer 220 holl. Gulden kostet. In den letztern Jahren, seit 1774, hat die Gesellschaft jährlich 5, auch $6\frac{1}{2}$, in dem jetzigen (1780) aber 7 vom Hundert, an die Interessenten vertheilt. Man will mehrere Actien austheilen, um die Geschäfte der Gesellschaft zu vermehren.

Verzeichniß dessen, was bey der emdenschen Haringfischerey seit Errichtung der Compagnie jährlich gefangen worden:

im J. 1770, mit 6 Büsen, 1812 $\frac{1}{4}$ Ton. Hår. betr. pro Büse 21 Laß 8 Z.

• 1771, - 10 - -	3359 $\frac{1}{2}$	- - - - -	24 - 3 -
• 1772, - 10 - -	4091	- - - - -	29 - 4 -
• 1773, - 10 - -	4943 $\frac{3}{4}$	- - - - -	35 - 4 -
• 1774, - 10 - -	5433	- - - - -	38 - 11 -
• 1775, - 12 - -	4260 $\frac{1}{2}$	- - - - -	25 - 5 -
• 1776, - 14 - -	5446 $\frac{1}{4}$	- - - - -	27 - 11 -
• 1777, - 16 - -	6455 $\frac{1}{4}$	- - - - -	38 - 11 $\frac{1}{2}$ -
• 1778, - 18 - -	3622 $\frac{3}{4}$	- - - - -	14 - 5 -

In diesem Jahre ward auch ein Jäger gebauet.

• 1779, - 22 - -	6612 $\frac{7}{8}$	- - - - -	21 - 6 -
------------------	--------------------	-----------	----------

Ddd 4

Im

sche; im J. 1765, 667 Tonnen holländische, und 22686 Tonnen nordische und dänische; im J. 1767, 747 Tonnen holländische, und 18079 Tonnen nordische und dänische, eingekommen, von welchen wieder der größte Theil in das benachbarte Polen und Großherzogthum Litauen verführt worden ist.

Im Jahr 1780 sind 24 Büsen zur Fischey abgegangen, und noch 5 Büsen nebst 1 Jäger ausverdingen worden, welche 1781 mit auf den Fang gehen werden.

Wenn ganze Reiche, Staaten und Nationen so große Vortheile von diesem Fische einsammeln: so ist es unnöthig, zu erweisen, daß derselbe auch einzelnen Personen Vortheile einbringe. Man hat bemerkt, daß, wenn der Häringfang glücklich ist, die meisten Eßwaaren im Preise abschlagen, und hingegen theurer werden, wenn der Preis der Häringe in die Höhe steigt. Auch diejenigen, welche nicht eben mit dem Häringfange sich beschäftigen, sondern nur den anderswo gefangenen Häring an sich bringen, haben, bey einem vernünftigen und vorsichtigen Handel, von dieser Waare ihren guten Gewinnst. Ein Høfe, welcher vornehmlich mit Häringen handelt, wird ein Häringsträder, in einigen oberdeutschen Gegenden Häringer, Fr. Harenger; und eine Frau, welche Häringe im Kleinen verkauft, eine Häringsträderin, im g. L. Häringfrau, oder Häringweib, Fr. Harengère, genannt.

Figürlich nennt man ein Häringweib, ein Weib, die ein loses freches Maul hat; eine, die stets zankt und schreyt, oder die stets grobe Reden, Schimpfwörter, Foten u. d. gl. im Munde führt. Es mag niemand zu ihr gehen, denn sie hat Redensarten an sich wie ein Häringweib, Fr. on ne la fréquente pas parce que c'est une harengère. Wie ein Häringweib schreyen oder sprechen, ein Schandmaul haben, Fr. crier comme une harengère; parler comme une harengère; dire des injures comme une harengère.

Der Preis der Häringe ist nach Beschaffenheit des Fanges, nach der Verschiedenheit und den Stufen der Güte, nach der Jahreszeit, nach dem Orte, wo sie gefangen sind, und wo sie herkommen, nach den Kosten des Transportes und der Fracht, und nach den großen oder vielen Zöllen, verschieden. Die ersten Tonnen von neuen Häringen werden am theuersten, zu 1, 2 bis

bis 300 Gulden verkauft, weil man diese Håringe für eine vorzüglich gesunde und angenehme Speise hält. Raum sind daher diejenigen 10 Tage nach dem 24 Jun., welche die Håringe wenigstens im Salze liegen müssen, ehe sie verkauft werden dürfen, verflossen, so sehnet sich in Holland jedermann darnach. Bey solcher Gelegenheit wissen die Håringsjäger ihren Vorthail gut zu machen. Sie rüsten nämlich, wie schon erwähnt, alte Büsen und kleinere Fahrzeuge aus, und folgen damit den Håringschiffen kurz nach ihrer Ausfahrt nach, denen sie alsdenn die neuen Håringe abnehmen. Wer von ihnen die erste Tonne in eine der holländischen Städte bringt, wird reichlich belohnet; und daher achten es diese Leute nicht, wenn der Wind nicht gut ist, eine Tonne Håring auf einen Wagen zu legen, und damit längst dem Ufer der See und durch den kürzesten Weg in die nächsten Städte zu eilen, woben der Geschwindeste den besten Markt hat. Wenn aber der erste Appetit gestillet ist, so fällt auch der Preis der Håringe, und wird oft die ganze Last nicht so theuer, als die erste Tonne, bezahlt. Denn mehrentheils gilt die Last Håringe in Holland zwischen 150 bis 170 holl. Gulden, was nämlich den guten Håring anbelanget; dahingegen die schlechtern Sorten, als: Brack, Brack's. Brack und Stank, weit geringer, und oft zu 50 und weniger Gulden verkauft werden. Bey einigen Gattungen, als: den Maikens- und Vollhåringen, geschieht dieser Verkauf insgemein nach Gulden; bey andern hingegen, hauptsächlich aber bey den Brandhåringen, nach Pfunden flämisch. Für die prompte Bezahlung wird 1 Procent Rabatt gegeben. Für die Tonnen selbst wird, wenn sie ordentlich sind, und ihrer 12 auf die Last gehen, nichts bezahlt; will aber der Käufer die Håringe in größere oder kleinere Tonnen gepacket haben, so muß er dieselben besonders bezahlen. Als etwas besonderes wird bemerkt, daß im J. 1718, die Håringe

in Holland so wohlfeil gewesen, daß man eine aus 12 Tonnen bestehende Last, zuerst für 110, nachher aber für 83 holländische Gulden kaufen konnte. Wenn nun gleich dieser Fisch in seinem Preise steigt und fällt, so bleibt er doch alle Jahre so wohlfeil, daß ihn auch der Ärmste zu seiner Nothdurft und Speise kaufen kann.

Dem Håringe, der etwas angegangen ist, hilft man dadurch, wenn man ihn in Wasser, worin man Erlenrinden hat weichen lassen, leget, und hernach spaltet und räuchert; da er alsdenn wie Bückling schmeckt.

Der Håring ist ein theures Geschenk der Güte Gottes für die äußersten Nordländer, die sonst den allgeringsten Theil der Natur-Reichthümer empfangen zu haben scheinen. Mit dem Håring ist ihnen zugleich eine Menge großer und kleiner, niedlicher und nutzbarer Seefische zugewandt. Diese sind desto besser, fetter und dauerhafter, je weiter nach Norden solche gefangen werden, damit auch dessen Bürger das ihnen beschiedene Theil Speise in der vollkommensten Beschaffenheit empfangen; wie denn die Erfahrung genug bestätigt, daß dieser Fisch auch bey uns des Winters, und in der strengsten Kälte, im besten Stande sich befindet.

Sowohl in den Nordländern, als auch in verschiedenen Gegenden von Europa, wird mehr Fisch, als Fleisch, gegessen. Dieses muß man von dem gemeinen Volke in Holland und England, desgleichen an den Küsten von Frankreich, sagen. Kein Fisch aber wird in solcher Menge verzehret, als der Håring; und es ist vielleicht durch die halbe Welt kein Gericht, welches so allgemein bekannt und beliebt wäre, als ein guter Håring. Kaiser Carl V. speisete ihn mit besonderm Appetite auf Beufelszoon's Grabe (s. oben, S. 748),
und

nd Millionen dieser Fische werden, mit noch größerem Appetite, als der kaiserliche war, tagtäglich in Palläen und Bauerhütten verzehret. Die Einwohner ganzer Provinzen, wie z. E. die Thüringer, haben, wegen ihrer vorzüglichen Begierde zu diesem Fische, den Beynahmen der Häringnasen erhalten; und wenn dieser Name allen denen zukommen sollte, die dieses Gericht vor allen andern lieben, so möchten nicht viel Nationen von dem Beynahmen der Häringnasen ausgeschlossen bleiben. Der Häring ist bey unsern Mahlzeiten eine niemahls genug geschätzte Gabe der wohlthätigen Regierung Gottes. Gesunde und Kranke genießen ihn ohne Schaden; und so gar eine übermäßige Begierde nach dessen Genuß ist öfters unschädlich ausgefallen.

Von einer äußerst unordentlichen Begierde einer schwangeren Frau, in Deventer, nach Häringen, wird in den bresl. Samml. v. Mon. März 1719, S. 590, berichtet, daß sie in der Zeit ihrer Schwangerschaft 1400 gesalzene Häringe, ohne Schaden ihrer Gesundheit gegessen. Wenn nun gleich die Zeit von 280 Tagen auf diese große Portion gerechnet wird, so kommen doch für jeden Tag 5 Häringe. Wie ausschweifend auch diese Person in ihrem Appetit gewesen, so kann derselbe doch, in Vergleichung mit andern, deren Verlangen nach ungewöhnlichen und ekelhaften Speisen ausschweifet, noch entschuldiget werden. Von dem, von dieser Person zur Welt gebrachten Kinde wird gemeldet, daß solches eine unmäßige Begierde nach dem Genuß dieses Fisches lebenslang empfunden habe.

NIC. TULPII obs. de praegnan. edente mille quadringentos hales, st. in Dessen Obsf. med. Edit. V. Lugd. Bat. 1716, 8. Lib. II. Cap. 24, S. 132, f.

Eben so seltsam ist die Nachricht, in Richters Ichthyothologie, S. 329, von einer Reichsgräfin, die ein so außerordentliches Verlangen hatte die Bäcklein (das Fleischige an den Deckeln der Kiemen) von Häringen zu essen, daß sie auch über eine Million Reichsthaler darauf verschwendete, und die Grafschaft verschuldete, weil zu einer sehr kleinen Schüssel über 8 Tonnen Häringe gebraucht wurden.

Eine mit so vieler Sorgfalt zubereitete und auserlesene Speise verdient in der That wohl, daß sie jährlich ein Par Wochen den feinen Geschmack großer Herren
und

und reicher Leute vergnüge, und daß sie im übrigen Theile des Jahres der Armuth zum Unterhalt diene. Der Håring an sich ist ein sehr zarter Fisch, dessen Fleisch leicht- verdaulich ist, und der den Vorzug aller von Zugthieren genommenen thierischen Speisen hat, daß sie überhaupt gesunder, als andere, die keine Leibesübung haben, sind. Das Salz, welches ihn vor der Fäulniß beschützet, hindert auch noch im Magen, daß uns diese Speise nicht durch die Fäulniß schädlich werde, und beschleuniget die Verdauung derselben, indem es das feinige zur Auflösung der Fleischfasern beiträgt, wenn sie die Verdauungskräfte einmahl in Arbeit genommen haben. Es ist eine bekannte Erfahrung, daß empfindliche Personen von diesem Salze purgieren; und ob gleich diese Wirkung eigentlich keiner alltäglichen Speise eigen seyn sollte, so sind doch unter allen Speisen, welche merkliche Arzneyekräfte besitzen, diejenigen, welche den Leib öffnen, noch am wenigsten nachtheilig, weil diese Ausführung eine der allernothwendigsten ist, und weil sie bei den meisten Leuten, welche neue Håringe speisen, schlecht von statten geht. Man kann sie dadurch befördern, wenn man die kleine trockne Hitze und den Durst, welchen der Genuß des Salzes erregt, durch häufiges dünnes Getränk mindert; denn da hierdurch die Salze noch mehr aufgelöst werden, so wirken sie desto lebhafter in die Gedärme, und auf solche Weise werden die Gedärme desto reiner ausgespühlet. Eben um dieser Hitze und des Durstes willen, welchen das Salz erregt, ist es nützlich, die Håringe mit solchen Gerichten zugleich zu genießen, die das Geblüt kühlen, versüßen, und seiner Erhitzung vorbeugen. Der Gurkensalat, die jungen Erbsen und Bohnen, schicken sich am besten zu dieser Absicht. Allein, man kann deshalb doch nicht allgemein behaupten, daß die Håringe schlechterdings gesund wären. Ein Schwindtsüchtiger würde sich durch ihr Salz so

wohl den Husten vermehren, als auch das schleichen-
e Fieber, welches in einer langsam ausgehender trock-
en Hitze besteht, zu seinem Schaden unterhalten.

Nach des Tulpus Anzeige, wird in den Niederlanden
afür gehalten, daß von den frischen Håringen die Krankheits-
z, wie die Nebel von der Sonne zerstreuet würden, und daß
er Uerzte Uernde nie unfruchtbarer sey, als wenn die Håringe
ankommen. Dieser gute Gesundheitszustand aber dürfte, mei-
es Erachtens, nicht sowohl den Håringen, oder doch nebst die-
n, der angenehmen Jahreszeit und Bitterung zuzuschreiben
yn.

Wenn der Håring gesund seyn soll, muß er weder
u frisch, noch zu alt seyn. Er muß wenigstens 10 Ta-
e lang vom Meersalz durchdrungen worden seyn.
Wird er zeitiger, und ehe ihn die Lake recht durchgear-
beitet hat, verspeiset, so schmeckt er salziger und schlech-
er. Je länger der Håring in der Sonne gelegen hat,
desto besser, zarter und sanfter wird er, weil das Salz
ihn recht durchdringt, und die Feuchtigkeit des Håring-
s dem Salze die allzu große Schärfe benimmt. Da-
her sind die allerersten neuen Håringe, die oft an den
Bräthen noch bluten, nicht die dienlichsten; sie neh-
men zu leicht einigen Grad der Fäulniß an; das Salz,
welches sie davor beschützen sollte, liegt öfters noch in
einen würfeligen Krystallen unzerschmolzen auf ihnen,
vonn sie bey uns ankommen, und ihr Genuß verursa-
het Magendrücken und Unverdaulichkeit. Ein ganz
alter Håring ist hart und schwerverdaulich, und gibt un-
eine Nahrungssäfte. Man sucht ihn zwar durch das
Auswässern unschädlicher zu machen; da man ihm
aber, indem man ihm sein Salz nimmt, seinen ersten
Saft nicht wieder ersetzen kann, so ist er allezeit weit
unter dem frischen Håring, und hat niemahls ein so
saftiges und wohlschmeckendes Fleisch. Verdorbene
Håringe, (wenn sie in ihren Tonnen nicht wohl gepackt
gewesen, oder die Tonnen leck geworden sind,) müssen,
hres noch an sich habenden Salzes ungeachtet, als eine
völlig

völlig ungesunde Speise angesehen, und durchaus nicht, weder roh, noch gekocht oder gebraten, mehr auf den Tisch kommen, wenn man sie gleich um das halbe Geld, oder wohl gar umsonst, haben könnte.

Man ißt den Häring entweder roh, oder auf verschiedene Art zubereitet. Sollen die Häringe roh auf den Tisch kommen, so müssen sie vorher mit Wasser von aller Unreinigkeit gesäubert, oder, wenn sie nicht mehr frisch und zu salzig sind, etwas eingewässert werden. Gemeiniglich wird ein Theil des Bauches abgeschnitten, und dieser Bauchschnitt daneben gelegt, der ganze übrige Häring aber in proportionirliche Stücke durchgeschnitten, diese Stücke aber wieder in ihrer ganzen Ordnung zusammen gelegt, als ob der Häring noch ganz wäre. Als denn beleet man ihn auch wohl, wie auch den Rand der Schüssel, mit Petersilie.

Der rohe Häring ist insonderheit für den gemeinen Mann und das Gesinde, eine Mittagspeise, und wird in Begleitung allerley Vorkost, als: Erbsen, Grütze, Graupen, Linsen, Kartoffeln, und allerley Wurzelgewächse, gegessen. Auf sechs Personen können zwei Häringe gegeben werden. Doch ist es auf vielen Rittergütern einiger deutschen Provinzen schon längst gesetzlich gewesen, der Person auf die Mahlzeit einen halben Häring zu geben. Ja, es ist in einigen nicht weit von der Ostsee gelegenen Gegenden gebräuchlich, auch in den Winterabenden dem Gesinde Häring und Kartoffeln oder Kettig zu geben. Da aber hier der Häring nur halb so theuer ist, als in den von Seestädten mehr entfernten Provinzen, so muß solcher Gebrauch auch nicht eingeführet werden, wo man ihn bisher nicht gehabt hat.

Der rohe Häring wird auch mit Zwiebeln und Baumöhl, mit Aepfeln, oder mit Meerrettig, oder wie ein Salat, zugerichtet.

Häringe mit Zwiebeln und Baumöhl. Man kunket die Häringe in Wasser, zieht ihnen die Haut ab, schneidet sie in Stücke, und legt sie in eine Schüssel. Darvach schälet und schneidet man Zwiebeln ganz klein, streuet sie auf die Häringe, gießt Essig und Baumöhl darauf, und streuet Pfeffer darüber.

Häringe mit Aepfeln. Man zieht den gewaschenen Häringen die Haut ab, schneidet etliche Kerben oben am Rücken, und legt sie auf eine Schüssel; hernach schälet und schneidet man Aepfel würfelig, streuet diese, wie auch wohl gereinigte kleine Rosinen, über die Häringe, gießt Essig und Baumöhl darauf, und bestreuet sie, nach Belieben, mit Zucker oder mit Pfeffer.

Häringe mit Meerrettig. Man nimmt Häringe, häutelt und zersücket sie, und legt sie in eine Schüssel; darnach schabet oder reibet man Meerrettig ganz fein, schneidet auch Zwiebeln und Borsdorfer Aepfel klein, mengt es durch einander, und streuet es auf die Häringe, gießt Essig darauf, und reibet Zucker darüber.

Häring, als ein Salat, mit Essig und Baumöhl zugerichtet. Es werden die Häringe einige Stunden oder auch einen Tag, in Wasser gelegt, bis sie nicht mehr so scharf gesalzen sind, aus etlichen Wassern gewaschen, ihnen der Kopf abgeschnitten, und mit der Fläche eines Messers über und über geklopft, weil sich auf diese Art die Haut am leichtesten abziehen läßt. Alsdenn slicht man bey dem Schwanze die Haut ein wenig auf die Höhe, damit man sie anfassen könne, zieht sie ab, schneidet vom Bauche ein schmales Stückchen hinweg, fasset alsdenn die Häringe bey dem Schwanze, reißt sie in der Mitte entzwey, nimmt die Gräthen heraus, schneidet die Hälfte des Häringes nach der Länge wieder von einander, und alsdenn das übrige nach Belieben zu Stückchen; diese leget man in eine Schüssel, gießt Baumöhl und Essig daran, und streuet Schallotten, würfelig geschnittene Borsdorfer oder andere Aepfel, Pfeffer, und würfelig geschnittene Citronschalen darauf.

Außer dem, daß der Häring, auf jetzt erwähnte Arten roh und kalt genossen wird, kann er noch auf mancherley Weise zubereitet, und gesotten, gebraten, gebacken, gefüllt, gespißt, marinirt &c. werden.

Wenn der Häring gekocht, gebraten, oder marinirt werden soll, muß er vorher ausgewässert, und dadurch das Salz, so viel möglich ausgezogen werden; doch muß

muß man verhüten, daß er nicht wasserfaul schmecke. In dieser Absicht werden die Häringe zuerst abgewaschen, alsdenn in ein Geschirr gethan, und mit frischem Wasser begossen. Man läßt sie 1, 2 bis 3 Tage wässern; nur daß sie alle Tage frisches Wasser bekommen. Alsdenn nimmt man sie heraus, und steckt ihnen hölzerne Spießchen durch die Augen, und an jedem Spieß 5 bis 6 Stück. Ein solcher ausgewässelter Häring heißt Fr. Hareng dessalé, Hareng pec oder bec. Nach dem Auswässern trocknet man ihn an der Luft, oder auch wohl in Küchenrauche. In diesem Zustande wird er mit märkischen Rüben gekocht. Man läßt die klein geschnittenen Rüben in einem Kessel, Schmortopfe oder einer Casserole für sich allein kochen, leget, wenn dieselben gar sind, den in Stücke zerschnittenen Häring hinzu, und läßt ihn mit den Rüben noch einen kleinen Sud thun. Man kann ihn auch, doch ohne ihn vorher trocken werden zu lassen, mit einer Zwiebel-Soße, mit einer Buttersoße, mit Erbsbrühe, mit Majoran, mit Sahne und Kummel zurichten.

Häringe mit einer Zwiebel-Soße. Man schneidet gewässerte Häringe mitten entzwey, thut sie in einen Kessel oder Casserole, gießt Wasser darauf, setzt sie zum Feuer, und nimmt sie, wenn das Wasser einen weißen Schaum bekommen hat, wieder vom Feuer. Unterdessen schälet man Zwiebeln, schneidet sie klein, thut sie in einen Tiegel oder Casserole, streuet Ingber, Pfeffer, Safran und eine Handvoll geriebene Semmel darein, gießt Brühe oder Petersilienwasser darauf, und setzt es so auf Kohlen; thut ferner ein Stück Butter daran, und läßt es eine Weile kochen, bis die Zwiebeln weich zu werden anfangen, und die Brühe dick wird; legt alsdenn die Häringe hinein, läßt sie ganz gemächlich ein wenig kochen, und richtet sie alsdenn an.

Häringe mit einer Butter-Soße. Man nimmt gewässerte Häringe, zerschneidet sie, und läßt sie siedeln. Alsdenn läßt man ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund Butter auswäschen, legt diese auf eine zum Zurichten gehörige Schüssel, streuet etwas geriebene Semmel und Muskatblüthe darauf, gießt ein wenig Wasser daran,
setzt

es auf ein Kohlenfeuer, legt die Häringe darein, bedekt sie einer Schüssel zu, und läßt sie eine gute Weile dämpfen. Dem Anrichten bestreuet man sie mit Muskatlblüthe.

Auf andere Art. Man läßt die gewässerten und zerschnittenen Häringe in einer Pfanne mit Wasser, so lange, wie Har-Quer, kochen, seihet alsdenn das Wasser wieder davon ab, thut dagegen ziemlich viel Sahne, etwas Butter, und nur ein wenig Fleischbrühe daran, würzet sie mit Ingber und Muskatlblüthe, läßt sie noch ein wenig aufkochen, richtet sie an, und bestreuet sie noch mit ein wenig Muskatlblüthe.

Häringe mit Erbsenbrühe. Man läßt Erbsen weich kochen, querlet und streicht sie durch, und thut sie in einen Tiegel; hernach läßt man ein Mößel gute dicke Sahne kochen, thut diese unter die durchgestrichenen Erbsen, rührt es wohl durch einander, legt ein Stück Butter darein, wirft Muskatlblüthe und Ingber daran, und läßt es zusammen in einem Tiegel über Kohlenfeuer kochen. Alsdenn legt man die abgekochten Häringe dazu, und läßt sie noch ein wenig kochen, nach diesem röstet man würfelig geschnittene Semmel aus Butter fein goldgelb. Bey dem Anrichten der Häringe streuet man die geröstete Semmel darüber. Man kann auch würfelig geschnittenen Speck mit unter die Semmel rösten.

Häringe mit Majoran. Wenn die Häringe abgesotten sind, thut man in einen Tiegel ein Stück Butter, geriebene Semmel, Muskatlblüthe, Ingber und Majoran, gießt Brühe daran, und läßt es kochen, bis es dick zu werden anfängt; alsdenn legt man die Häringe hinein, welche noch ein wenig in der Brühe kochen müssen, und richtet sie an.

Häringe mit Sahne und Rummel. Man läßt 1 Mößel Sahne kochen; nimmt ferner 4 Eydotter, eine Messerspiße rohes Mehl, und ein Stück Butter, querlet dieses durch einander, gießt die gekochene Sahne hinein, und rührt es um, damit die Sahne nicht zusammen laufe; man wirft auch ein wenig Rummel dazu, und rührt es beim Feuer so lange ab, bis es ein wenig dick wird. Endlich richtet man die abgesottenen Häringe an, gießt die Brühe darüber, und setzt die Schüssel auf ein Kohlenfeuer, daß sich die Brühe ein wenig in die Häringe ziehe. Man muß aber wohl Acht haben, daß es nicht zusammen koehe. Endlich sprengt man abgeklärte Butter darüber.

Um die getrockneten Häringe zu braten oder zu rösten, bestreicht man dieselben mit Butter, bestreuet sie mit etwas Mehl, bratet sie auf einem Roste über gelindem Feuer fein goldgelb, und beträufelt sie öfters mit Butter. Wenn sie angerichtet werden, gibt man braune Butter dazu.

Häringe gebraten auf andere Art. Die Häringe werden erst gewässert, und alsdann bey den Schwänzen aufgehängt, damit das Wasser aus- und ablaufe. Hernach wendet man sie in Mehl um, backt sie in brauner Butter, und bestreuet sie mit Ingber und Pfeffer. Sie werden auch trocken auf den Tisch gegeben, oder man macht eine SENSBRÜHE darüber.

Häringe in Papier gebraten. Man nimmt dergleichen Häringe, und hackt ihnen ein Spitzchen vom Schwanz, und ein Stückchen vom Kopfe weg; hernach nimmt man zu jedem Häring einen halben Bogen reines weißes Papier, beschmiert solchen recht dick mit Butter, legt den Häring darauf, und schlägt den obern und untern Theil vom Papier über denselben, und wickelt ihn recht ein. Das Papier wird auswendig ebenfalls mit Butter bestrichen, damit es, wenn es auf den Rost gelegt und der Häring darin über gelindem Feuer gebraten wird, nicht verbrenne.

Den auf letztere Art in Papier gebratenen Häring, bringt man in seiner Einwickelung zu Tische, und leget einen neben dem andern auf die Schüssel hin, ohne den Rand derselben womit zu bestreuen. Will man aber diesen Brathäring zur Garnirung einer Schüssel Vorkost, als: Sauerkohl, Milchkohl, durchgestrichenen Erbjen u. s. w. haben, so muß das Papier davon genommen, und der Häring über die Vorkost hin geleet seyn; oder es wird derselbe auf den breiten Rand der Schüssel rings herum geleet, da er denn in zwei Hälften, im erstern Falle aber gar nicht zerschnitten, sondern ganz gelassen wird.

Die Brathäringe lassen sich auch mit einer braunen Soße bereiten. Man gießt nämlich, wenn die Häringe gebraten sind, eine Soße von klein gehackten feinen Kräutern, Salz, Pfeffer, (auch Stachelbeeren, wenn es die Jahreszeit erlaubt) Capern und einen Löffel voll Essig hinzu, und richtet sie mit Citronenscheiben warm an.

Um gebackene Häringe zu bereiten, werden die Häringe, nachdem man ihnen die Flossfedern nebst den Bräthen ausgeschnitten, auch die Milch oder den Rogen heraus genommen hat, 3 bis 4 Stunden in süßer Milch eingeweicht, alsdenn sauber abgetrocknet, in eine Soße eingerunket, und in Butter abgebacken. In diese Soße muß kein Zucker kommen, und man kann das Mehl dazu mit Wein und ein Par Eiern anrühren. In eben dieser Soße kann Petersilienkraut eingerunket und mitgebacken werden. Sie dient alsdenn zum Garniren der Schüssel, worin die gebackenen Häringe angerichtet werden.

Gefüllte Häringe. Wenn die Häringe 3 oder 4 Tage gewässert sind, nimmt man die Milch, hackt dieselbe, thut 2 Endorther, ein wenig Petersilie, Ingber, Pfeffer, Muskatblüthe und ein wenig geriebene Semmel darein, macht ein Füllsel daraus, thut es in die Häringe, und läßt sie in einer Bratpfanne mit heißer Butter fein braun werden.

Gewässerte Häringe kann man auch spicken, und darnach auf oben beschriebene Art braten.

Um die Häringe zu marinieren, nimmt man gewässerte, von dem Rogen oder der Milch entledigte, und getrocknete Häringe, und läßt sie auf einem Roste ganz gelinde braten, ohne Butter darauf zu tröpfeln. Man läßt sie kalt werden, schichtet sie fest an einander in eine Schüssel oder ein anderes gutes irdenes Geschirr, legt dazwischen allemahl Lorbeerblätter, Rosmarin, Citronenscheiben, grob

gestoßenen Pfeffer und Zimmet, und bestreuet sie damit. Endlich begießt man sie mit Baumöhl und gutem Weinessig, deckt sie wohl zu, beschwert sie, wenn man sie lange aufheben will, und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Wer ein Liebhaber von Neunaugen ist, wird den also zubereiteten Häring eben so sehr nach seinem Geschmacke finden. Wollte man ihn etwann nicht kalt aus Essig haben, so kann man ihn wie Pflückhecht mit Sauerkraut, oder wie Schnäpel mit, in Scheibchen geschnittenen, märkischen Rüben anrichten.

Mit Häringen kann man auch Sühner und Kapunen spicken; siehe unter Suhn.

Häringsbrühe über andere Fische. Die Häringe, nachdem sie gewässert und in Stücke geschnitten worden, und eine Weile in Wein oder Essig gelegen haben, werden ganz klein gehackt, in zerlassene Butter gethan, und unter stetem Rühren mit einander geröstet. Alsdenn gießt man Wein daran, läßt es noch eine Weile kochen, preßt es hernach durch, thut Zucker, Muskatblüthe und Citronenmark daran, und läßt es aufkochen. Beim Anrichten kann man Zucker oder Baumdehl, nebst gehackten oder ganzen Kapern dazu thun.

Endlich wird der Häring auch gebraucht, um schöne wohlschmeckende Pasteten davon zu verfertigen. In dieser Absicht werden gewässerte und getrocknete Häringe zuvörderst in eine tiefe Schüssel gethan, und mit einer Beize begossen, welche aus Weinessig, Salz, gestoßenen Nelken und Muskatblüthe, Zwiebeln, Petersilie, Thymian und Basilien, besteht. Gedachte Species werden nebst Lorberblättern und Citronenschalen klein gehackt, zu dem Weinessig gethan, und durch einander geschlagen, und die Häringe damit übergossen. Man deckt hierauf die Schüssel zu, und läßt es eine Weile stehen.

hen. Sodenn setzt man die Häringe mit der Beize und mit Butter auf das Feuer, damit sie davon zwar ziemlich durchzogen, aber nicht so weich werden, daß sie herach beim Backen in der Pastete zerkrümeln und auseinander gehen können. Hierauf nimmt man von andern frischen Häringen die Milch, und von Gräthen abgeordnete Mittelstücke, die nebst der Milch etwas ausgewässert worden, hacket dieses mit fein geriebenem Brod, auch etwas in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel, nebst abgeklärter Butter, auch einigen Eiern, fein zusammen, thut geriebene Muskatennuß, fein gehackte Petersilie und geriebene Citron-Schale hinzu, und wenn das Gehäck zu dünn seyn sollte, muß man es mit geriebenem Brode verdicken. Von diesem Gehäcke nun streicht man unten in die Pastete, legt den Häring, der in Hälften oder in kleinere Stücke zerschnitten, Kopf und Schwanz aber davon genommen seyn muß, darauf, bedeckt den Häring mit dem Gehäcke, dieses aber mit einem Oberblatte von Blätterteig. Beim Anrichten kann man eine beliebige Soße hinein thun. Gemeiniglich nimmt man hierzu Zwiebeln, Petersilie, Sardellen, oder statt deren ein Stück von gutem etwas ausgewässerten Häring, und Kapern. Dieses aber wird mit geriebener Muskatennuß, ein wenig gestoßenem Pfeffer, weißen Baumöhl, Weinessig und einem Löffel voll Senf zusammen gerührt und eingegossen, welche Soße einen hohen Gout zu der Häring-Pastete abgibt.

Die getrockneten und geräucherten Häringe, oder die Bücklinge, insonderheit die Speckbücklinge oder Glichhäringe, sind von ganz angenehmen Geschmacke. Der gemeine Mann gibt ihnen den Nahmen Appétit, weil sie die Lust zum Trinken vermehren. Wenn man sie aber ohne Nachtheil essen will, muß man einen star-

ten Magen besitzen, in keiner Präservationscur begriffen seyn, und keine Hoffnung auf sie setzen, um sich damit fett zu machen. Man kann sie roh essen, oder wie die Häringe backen (s. oben, S. 803), oder braten, oder in Eyerfuchen bringen.

Weil die Speckbücklinge der Länge nach von einander gespalten, und also besser durchgeräuchert sind, werden sie, wenn sie mit Butter bestrichen, auf einen Rost gelegt und gebraten werden, mit mehrerm Wohlgeschmack, als die trocknen Bücklinge, gegessen.

Ehe die trocknen Bücklinge auf den Rost gelegt werden, werden sie am Rücken aufgeschnitten, daß sie breit werden, von dem Eingeweide entlediget, und auf eine Schüssel gelegt, und, wenn sie allzu dürr sind, mit Bier begossen. Wenn sie solcher Gestalt eine Zeit lang gelegen haben, nimmt man sie heraus, überschmiert sie dick mit Schmalz, oder recht ausgewaschener Butter, legt sie auf den Rost, und läßt sie langsam auf Kohlen braten. Beym Anrichten gießt man noch braun gemachte Butters darüber, und tröpfelt, nach Belieben, auch Citronensaft daran.

Will man Eyerfuchen mit Bücklingen fällen, so müssen diese in ganz feine und dünne Stücke geschnitten seyn, und, so bald die Eyer in die Pfanne zum backen geschüttet worden, oben darauf geworfen werden, ehe der Kuchen hart wird, und man ihn umwendet.

Nächst dem Nutzen der Häringe und Bücklinge bey unsern Mahlzeiten, werden ihnen noch in verschiedenen Krankheiten große Arzeneykräfte bengelegt, für deren Richtigkeit und unfehlbare Wirkung aber ich nicht Bürge seyn mag, ob ich gleich dieses ihnen nachrühmen muß, daß, wenn sie gleich nicht die Hülfe leisten, weshalb man sie anpreiset, sie doch auch in den meisten Fällen eben keinen Schaden stiften dürften. Ich will einige derselben, aus der großen Menge medicinischer Haus-

Mit.

Mittel, anführen, die mir die erweislichsten und zunächstlichsten zu seyn scheinen. Die so genannte Seele oder vielmehr die Blase des Håringes, soll ein bewährtes Mittel wider die Verstopfung des Harnes seyn, wenn man etliche derselben in heißem Brunnenwasser so lange umrühret, bis sie zergangen sind, und so warm, als es der Kranke leiden kann, ihm zu trinken gibt. Eben diese gute Wirkung soll auch erfolgen, wenn die Blase gedörret und zu einem Pulver zubereitet wird. Ein Håring gegen die Nacht gegessen, und nichts darauf getrunken, soll den Husten vertreiben. Diese Cur aber dürste denen, die einen Håring zu essen pflegen, um desto mehr trinken zu können, unleidlich seyn. Die Milch vom Håring, mit etwas Butter geröstet, und hernach durch ein Tuch gepreßt, soll ein gutes Mittel für erfrorene Glieder seyn, wenn diese Salbe auf ein Leder gestrichen, und darüber gelegt wird; auch soll dieselbe den Schmerz und das Zucken, welches man in erfrorenen Gliedern bey jeder Aenderung des Wetters empfindet, vertreiben. Ein über den Rücken gespaltener Håring, auf die Fußsohlen gelegt, soll die Flüsse vom Haupte abziehen, die Wassersucht verzehren, und die Fieberhize mindern. Die Håringeslake gibt ein stets fertiges Klystier ab, und wird insonderheit in der Wassersucht und im Hüftweh empfohlen, wenn solcher vorher mit Korinthen abgekocht worden. Ein Umschlag von Håringeslake wird als ein Verwahrungsmittel vor dem kalten Brande angepriesen. Wenn jemand von Schlangen und Nattern, oder von einem tollen Hunde, gebissen worden, wird empfohlen, nächst einem Essigtrank, und wenn die Wunde mit Essig vorher ausgerieben worden, einen aufgerissenen Håring von der inwendigen Seite also auf die Wunde zu legen, daß dieselbe ganz mit demselben bedeckt werde.



von einem verbrannten Håringe wird die Kraft, die Nieren- und Blasensteine zu zermalmen, be-
gelegt.

Folgende Verse, die ein gewisser Arzt Laurentius ver-
fertigt, ein Herzog in den Niederlanden aber, wie sie auf ei-
ner alten Tafel gestanden, in seinem Speisesahl aufhängen las-
sen, enthalten viel tröstliches, zum Ruhm des Håringes, aber
desto schlechteres Latein:

Halec falsatum, crassum, blancum, graue, latum,
Illud dorsatum, scissum, peruentrificatum,
Huic caput ablatum, sic pellibus excoiatum,
Intus mundatum, crudum, vel igne crematum,
Illi cepe datum, per panem rustificatum,
Hoc si coenatum, dum transis nocte cubatum,
Id theriacatum, velut antidotum preciatum,
Quod parit optatum potamen largifluatum,
Dans de mane ratum guttur rebifondo paratum,
Haustum, prostratum, reparat, mediatque palatum,
Et caput & pectus desiccat phlegmatifatum,
Dans vrinatum cito, mox deinde cacatum,
Dirigit inflatum, penetrando cibum veteratum.
Hoc medicamentum fert Laurens versificatum.

CHRIST. FRANC. PAULINI de quartana ab halece curata.
st. im Append. ad Dec. II. A. V. Eph. Nat. Cur. S. 16, f.

Ein bewährtes Präservativmittel gegen die
Hornviehseuche, ist, dem Viehe an demselben Tage,
da es ausgetrieben werden soll, einem jeden Stück ei-
nen Håring, welcher vorher in reinem Theer (wozu
nämlich kein Oehl oder Thran gegossen ist,) tüchtig
umgewendet worden, in den Hals zu stecken, und zwar
so, daß der Kopf des Håringes voran kommt; wobei
man die Einrichtung machen kann, daß einem alten
oder großen Stücke Vieh ein großer, einem Kinde aber
ein kleiner Håring gegeben werde.



Vom Häring und Häringsfang, f. Bresl. Samml. 6 Vers. Dec. 1718, S. 1994 — 1998.

Glaubwürdige Nachricht von der großen weissen Härings-Fischeren in Schottland, welche von den Holländern bei der Insel Zetland jährlich allein getrieben wird; die Art und Weise, wie der Häring gefangen, eingesalzen, und in Tonnen eingepackt wird; Vorschrift, wie die Engländer diese ausbäre Handlung treiben können u. aus dem Engl. übersetzt. Bremen, 1750, gr. 8. 3 B.

Naturgeschichte der Häringe, st. im 9 Th. der 8con. physikal. Abhandl. Lpz. 1756, 8. S. 105 — 138, und 10 Th. S. 350 — 358.

Nachricht vom Häring und Häringsfang, st. im 70 St. des 3 Th. des Reichs der Nat. und Sitten, Halle, 1758, gr. 8.

Sur la pêche du Hareng & de la Morue, st. im Journ. oecon. Avr. 1759, S. 180 — 183.

Natürliche Geschichte des Häringes, st. im 6 St. des 23 B. des Hamb. Magaz. 1759, 8. S. 563 — 583.

Von dem Häring, und von dem Handel, der damit getrieben wird, f. das 3 St. des 4 Th. der neuen Auszüge u. Erf. und Mannh. 1766, 8. S. 33 — 40; 4 St. S. 49 — 61, und 5 St. S. 65 — 73; desgl. im 49 — 53 St. der gel. Beytr. zu den braunschweig. Anzeig. v. J. 1770.

Von den Heringen, f. das 16 — 18 Blatt der Berlin-Beschäftig. und Lesereyen, v. J. 1770.

Naturgeschichte der Häringe, st. im 4 Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1773, gr. 8. S. 33 — 43.

Versuch einer vollständigen Natur- und Handlungsgeschichte der Häringe, zum Nutzen und Vergnügen, von Fried. Sam. Bock. Königsb. 1769, gr. 8. 7 B.

Nic. Chilian Nachricht von dem Wismarischen Häringsfang, und von Spick-Alen, it. von dem Warte Häring, Halex, Pöckel u. st. im 12 Vers. der Bresl. Samml. Apr. 1720. Cl. 4, Art. 4.

Essay towards a natural history of the herring, by Jac. Solas Dodd. Lond. 1750, 8.

Relation sur l'abondance des harengs dans le Nord, avec des reflexions sur leur passage. par Mr. Jos. du Fresne de Francheville, st. in der Gaz. litter. de Berl. v. 20 Mai 1765, S. 157, f.

Ant. à Leeuwenhoek observationes circa harengos, st. in Dessen Epistst. physilog. Delphis, 1719, 4. S. 395, fgg.

Pauli Neucranzii exercitatio medica de Harengo, in qua principis piscium exquisitissima bonitas summaque gloria asserta & vindicata. Lübec. 1654, 4.



Härings-Jäger, siehe oben, S. 740.

Härings-König, siehe oben, S. 728.

Härings-Krämer, siehe oben, S. 792.

Härings-Lake, siehe oben, S. 749.

Härings-Mewe, siehe oben, S. 717.

Härings-Nase. 1. Im Scherze, eine Benennung einer stumpfen Nase, wegen der Aehnlichkeit mit dem stumpfen Kopfe eines Häringes.

2. Ein Beynahme, welchen die Thüringer, wegen ihrer vorzüglichsten Begierde zu diesem Fische, erhalten haben; siehe oben, S. 795.

Härings-Packer, siehe oben, S. 750.

Härings-Pastete, siehe oben, S. 804.

Härings-Pflaster, siehe oben, S. 808.

Härings-Salat, siehe oben, S. 799.

Härings-Tonne, siehe oben, S. 749, und 773.

Härings-Weib, siehe oben, S. 792.

Härings-Zeit, siehe oben, S. 729.

Häringer, siehe oben, S. 792.

Härmelin, siehe Hermelin.

Härmen, siehe Harm.

Härt-Tonne, }
Härt-Wasser, } siehe unter Härten.

Härte, die Eigenschaft eines Dinges, da es hart ist, in verschiedenen Bedeutungen.

1. Das Vermögen, einem Stöße oder einer leidentlichen Veränderung zu widerstehen, sowohl absolute, wo die Härte eine Eigenschaft aller Körper ist, als auch, und zwar am häufigsten, verhältnißweise, das Vermögen, diesen leidentlichen Veränderungen in einem merklichen Grade, mehr als andere ähnliche Dinge, zu widerstehen. Die Härte des Holzes, eines Steines u. s. f. Dem Eisen den rechten Grad der Härte geben, es gehörig härten. Das Eisen verliert seine



Härte des Leibes oder des Stuhlganges, derjenige Fehler der Gedärme, wo der Stuhlgang mit Mühe, mit Beschwerde verbunden ist, oder wohl gar ausbleibt. Siehe **Hart-Leibigkeit**. Die Härte der Buchstaben, da sie in der Aussprache mehr Anstrengung erfordern als andere.

3) Besonders in Ansehung der damit verbundenen unangenehmen Empfindung. a) In den schönen Künsten. Die Härte der Schreibart, des Styls. Die Härte der Manier, oder des Pinsels, in der Mahlerey, der Mangel der gehörigen Vertreibung der hellen Farben mit den dunkeln, der Mangel der Vermischung der Umrisse; die Trockenheit. Der erste griechische Styl in den Bildwerken hatte noch viel Härte. b) Die Eigenschaft einer Sache, da sie in einem sehr merklichen Grade unangenehm, schmerzlich, empfindlich, beschwerlich ist. Die Härte des Winters, einer Strafe, einer Slaverrey.

Siehe auch **Härtigkeit**.

Härten, Nieders. harden, hart machen, insonderheit der Metalle, durch Schlagen und Zusammenpressen; siehe Th. XIX, S. 278. Das Eisen härten, siehe Th. X. S. 658, f. Ungleichem figürlich, gegen die sinnlichen Eindrücke von außen unempfindlich machen; wofür doch außer der höhern Schreibart abhärten üblicher ist. Ungleichem im sittlichen Verstande; wofür man im Hochdeutschen lieber verhärten sagt.

Daher die **Härtung**, Fr. Detrempe, Trempe; die **Härt-Tonne**, bey den Eisenarbeitern, eine Tonne mit Härtwasser, den glühenden Stahl darin abzulöschen und ihn dadurch zu härten; das **Härt-Wasser**, ein aus Lauge von Salz, Salpeter, oder Urin, oder auch Knoblauchsafte zubereitetes Wasser, den glühenden

den Stahl darin abzulöſchen und ihn dadurch zu härten, welches auch das Löſchwasser genannt wird.

Härtern, (der) in einigen Gegenden eine Benennung ſowohl des Hartriegels, als auch der Rainweide, beyder wegen der Härte ihres Holzes.

Härtigkeit, das ohne Noth verlängerte Hauptwort Härte, welches ſtatt deſſen nur noch im g. L. üblich iſt, dagegen man ſich in der edlern Schreibart, wie in andern Fällen lieber des Abſtracti auf e bedienet. Sowohl im eigentlichſten Verſtande, wo Hardigkeit und Hardheit vorzüglich im Niederſ. üblich ſind; als auch im figurlichen. Die Härtigkeit des Stuhlganges, des Leibes.

Härtlich, ein wenig hart. Das Fleiſch iſt noch etwas härlich. Imgleichen ein wenig ſauer. Härtlicher Wein. Das Bier ſchmeckt härlich. Niederſ. hardlik.

Härtling, (der) ein im gem. Leben übliches Wort, gewiſſe harte Körper zu bezeichnen. Im Hüttenbau ſind die Härtlinge gewiſſe harte Schlacken, welche von einem eiſenhaltigen Kieſe herrühren, ſich in den Herd ſetzen, ſchwer zu ſchmelzen ſind, und das Zinn ſpröde machen. Im Oberdeutſchen hingegen werden die ſauern unreifen Weinbeeren und Weintrauben an manchen Orten Härtlinge genannt, wofür an den meiſten Gerling üblicher iſt; ſiehe dieſes Wort.

Häſcher, (der) eigentlich, der da haſchet, doch nur noch in engerer Bedeutung an einigen Orten ein Name der Gerichtsknechte, ſo fern ſie zur Erhaſchung flüchtiger Verbrecher, imgleichen zur Erhaltung der öffentlichen Ruhe, beſonders zur Nachtzeit, und zur Erhaſchung der Störer deſſelben beſtimmt ſind. An andern Orten werden ſie Büttel, ſchwarzwächter, in Nürnberg

Berg Schützen, in Leipzig Knechte, oder Rathsknechte, in Bremen Waldknechte, eigentlich Gewaltknechte u. s. f. genannt.

Häse, (die) im g. L. einiger Gegenden, das weibliche Geschlecht der Vögel, welches am häufigsten die Sie genannt wird.

Häsel, (der) ein Fisch; siehe den folg. Artikel.

Häseling, (der) 1. Ein eßbarer Flußfisch, welcher dem Allante gleicht, größer als ein Häring wird, und oft ein Pfund wieget; *Cyprinus Dobula* Linn. Fr. Vandaile, Vandoile, Vendoile. Er wird in Meissen auch Häfle, Hefle, Hefling, im Oberdeutschen Häfle, Haselung, in Dänemark Hessel, Hesseling, an andern Orten aber auch Döbel und Mayfisch genannt. Er hat auf beiden Seiten nach der Länge hin einen Querstrich. Er wird von Einigen für eine Art kleiner Döbel gehalten, und lebt auch in den Landseen und Teichen. In der Dosse, die sich in die Havel ergießt, und in der Oder ist er häufig. Er leichet im April. Er hat außer dem Rückgrath wenig Gräthen, und ein weiches, gutes, schmackhaftes Fleisch. Im Winter ist er, (insonderheit der in stehendem Wasser lebende,) mager, und nicht gut zu essen. Man kocht ihn entweder aus dem Salze, oder mit einer Butterbrühe. Man pflegt ihn auch zu backen oder zu braten; doch schmeckt er gesotten besser, als gebraten. Er dient auch füglich zum Köder beym Fangen der Raubfische; siehe Th. XIII, S. 593, f.

2. Ein anderer, diesem ähnlicher, und nur in der geringern Größe verschiedener Fisch, *Cyprinus Jales* Linn. führt in Obersachsen und in einigen oberdeutschen Gegenden gleichfalls den Nahmen Häseling, Häseling, Hefling. Er schwimmt sehr schnell, und schießt zuweilen wie ein Pfeil aus dem Wasser hervor;

daher er im Deutschen den Namen **Häseling**, von dem alten **hasen**, (siehe **Hastig**) eilen, seinen Namen hat, und im Lat. *Jaculus pilcis*, von den Franzosen aber **Darceau** oder **Dard** (Pfeilsfisch) genannt wird.

3. In einigen oberdeutschen Gegenden ist auch die **Elritze**, *Cyprinus Phoxinus* Linn. unter dem Namen **Häseling** oder **Haselung** bekannt.

Häseln, was von der Haselstaude ist. Eine **häselne** Ruthe. Ein **häselner** Reif.

Häsinn, siehe **Hase**.

Häspe, siehe **Haspe**.

Häßlich. (*) 1. Eigentlich, in einem hohen Grade ungestaltet, so daß dadurch Ekel, Schrecken und Abscheu erweckt wird, im Gegensatze des schön. Ein **häßliches** Gesicht. **Häßlich** aussehen. **Häßliche** Geberden machen.

2. In engerer Bedeutung, schmutzig, unrein, garstig, in welchem Verstande es nur im g. L. üblich ist. Sich

(*) Von dem Grafen **Werner von Zonberg**, einem schwäbischen Dichter, heftig, von der Gestalt; im Dän. **häßlich**, im Schwed. **haeslig**, **haskelig** und **hiskelig**. Man leitet dieses Wort gemeinlich von **Haß** ab, und erklärt es durch, **Haß** erweckend, **Haß** verdienend; eine Ableitung, welche wahrscheinlich genug ist, zumahl da auch die **Niedersachsen** von **Haat**, **Haß**, **hätisch**, **hätst**, **ha en**, solches aber nur noch für **heftig**, von der Kälte gebrauchen. Indessen verliert doch diese Ableitung viel von ihrer Wahrscheinlichkeit, wenn man erwägt, daß **häßlich**, in dieser Gestalt bey allen Schriftstellern sehr sparsam vorkommt, wohl aber bey dem **Wttriedegisch**, und bey spätern oberdeutschen Schriftstellern, **aislich**, welches eigentlich **furchterlich**, **schrecklich** bedeutet, und wohn auch das heutige **Nieder** **aisch**, **eisch**, **häßlich**, **garstig**, das alte **Oberdeutsche** und noch jetzige **Nieders.** **aisen**, **fürchten**, **grauen**, **schaudern**, das **Angelsächs.** **Oga** **Ege**, **Egla**, **Furcht**, **Entsetzen** u. a. m. gehören. Der **Hauch** findet sich auch im Schwed. wo **Haske**, **Jyländ.** **Haski**, **Gefahr**, ist; imgleichen in den ältern oberdeutschen Mundarten, wo **hasen** für **schrecken**, und **erhasen** für **erschrecken**, vorkommt. Auf ähnliche Art scheint **häßlich**, oder alsdann vielleicht richtiger **häßlich**, aus **aislich** entstanden zu seyn. Man mag nun eine Abstammung annehmen, welche man will, so wird dieses Wort in allen Fällen richtiger mit einem **ä** als mit einem **e** geschrieben.

Sich die Hände häßlich machen. Häßliche Wäsche, häßliche Kleider, beschmutzte. Häßliche Gassen, Kothige.

3. Figürlich. 1) Im moralischen Verstande, schändlich, in einem hohen Grade lasterhaft. Ein häßlicher Mensch. Häßliche Reden führen. Ein häßliches Laster. 2) In weiterer Bedeutung wird es im g. L. häufig von einem hohen Grade einer jeden unangenehmen oder bösen Sache gebraucht. Einen häßlichen Fall thun, einen sehr gefährlichen. Es ist sehr häßliches, unangenehmes, unfreundliches, Wetter. Ein häßlicher Fehler, ein sehr grober, schimpflicher Fehler.

Häßling, ein Fisch; siehe Häseling.

Hätscheln, so nur im Oberdeutschen üblich ist, lieblosen, lieblosend streicheln; daher verhätscheln daselbst für verzärteln gebraucht wird.

Häubel-Lerche, Haubenlerche; siehe unter Lerche.

Häubeln, mit einer kleinen Haube bekleiden, ein bey den Jägern für hauben vornehmlich übliches Wort, wo man die Falken häubelt, wenn man ihnen die Kappe aufsetzt; siehe Th. XII, S. 140.

Häuer, siehe Hauer.

Häufeln, kleine Haufen, Häuflein machen. Das Heu häufeln, es, wenn es auf der Wiese getrocknet ist, in kleine Haufen aufsetzen.

Im g. L. ist das Häufeln, Nieders. Hüpfen, auch eine Art eines Kartenspieles, da so viele Häuflein gemacht werden, als spielende Personen sind.

Häufen, in Schlesien heffen, im Nieders. hopen, höpen und hüpen, zu Hause bringen, d. i. mehrere Dinge versammeln.

1. Eigentlich, sie auf und über einander versammeln. Die Erde um ein Gewächs, um einen Baum
Hff 2 häufen.

häufen. Einen Scheffel häufen. Ein gehäufter Scheffel.

2. Sie neben einander versammeln; in welcher Bedeutung es doch im Hochdeutschen veraltet ist, wo man es,

3. am häufigsten mit dem Nebenbegriffe der Menge, der Vielheit braucht, viele Dinge einer Art hervor, oder zusammen bringen. Geld mit Geld häufen. Ungleiches als ein Reciprocum, sich häufen, zahlreicher werden. Die Zuschauer häufen sich alle Augenblicke. Die Geschäfte haben sich sehr gehäuft. Hier häufen sich die Begebenheiten.

Häupter, siehe Haupt.

Häufel-Groschen, an einigen Orten Obersachsens, dasjenige Geld, welches die Häusler oder Hausleute an statt des Zehnten, dessen sie nicht fähig sind, dem Pfarrherren und Küster jährlich zu geben verbunden sind, und welches gemeiniglich ein Groschen ist.

Häuser, siehe Haus.

Häusler, im gem. Leben, besonders auf dem Lande, 1. geringe Bauersleute, welche mit keinem Hause angelesen sind, sondern nur bey andern zur Miete wohnen, und auf dem Lande das sind, was in den Städten die Schutzverwandten sind. Im Nieders. Hüßel, Hüßent, Hüßel, Hüßling, Einkieger, Insmann, im Oberd. Inmann, Gädemer, Budner, Hausinne, an andern Orten Hausleute, Hausgenossen, Häuslinge. Siehe Haus-Genoss.

2. In einigen Gegenden werden auch diejenigen Landleute, welche zwar ein eigenes Haus, aber wenig oder gar keinen Acker haben, Häusler genannt. In Niedersachsen heißen sie Brinkfizer, in Schlesien Angerhäusler, und sind von den Kotsassen oder Kossaken noch verschieden; siehe dieses Wort, ungeachtet

man

man auch diese zuweilen mit dem Nahmen der Häusler zu belegen pflegt.

Die Häusler und Einlieger besitzen zwar keine besondere, in zu bewirthschaftenden Grundstücken bestehende, eigene Nahrung, noch auch eine herrschaftliche Wohnung, sondern wohnen nur bey den Bauern und andern Einwohnern des Dorfes, unter der Bedingung, ihnen in ihren häuslichen Geschäften vorzüglich auf mancherley Art zur Hand zu gehen, zur Miethe; dem ungeachtet bringt es in vielen Ländern und Provinzen die Gewohnheit mit sich, und in einigen, wie z. B. in der Neumark, ist auch durch öffentliche Landesgesetze verordnet, daß solche Personen der Herrschaft des Ortes gewisse Dienste leisten müssen. An einigen Orten wird solchen Leuten, sich eine eigene Wohnung auf dem herrschaftlichen Grund und Boden auf ihre eigene Kosten zu erbauen, erlaubt; alsdenn aber wird bloß ein jährlicher Grundzins, ohne sich zu gewissen Diensten verbindlich zu machen, erlegt. Gehören hingegen die Häuser, worin dergleichen Personen wohnen, der Herrschaft oder andern Einwohnern des Dorfes, so sind sie dafür gewisse Dienste zu leisten verbunden.

Der Grund, warum die Häusler der Herrschaft, ob sie gleich von derselben weder Wohnung noch sonst etwas genießen, dennoch gewisse Dienste verrichten müssen, ist wohl dieser, daß es als ein Aequivalent des an vielen Orten gewöhnlichen Schutzelbes anzusehen ist. In Schlessien und vielen andern Ländern, müssen diejenigen Unterthanen, welche unter der Gerichtsbarkeit einer Grundobrigkeit leben, derselben, wenn sie sonst nicht wirklich dienstbar sind, doch wenigstens ein gewisses Schutzelgeld entrichten. Dieses Schutzelgeld ist in den churbrandenburgischen und pommerschen Ländern an den wenigsten Orten gebräuchlich, indem die Menge der Einwohner nicht so groß ist, daß nicht ein jeder derselben zu gewissen Dienstleistungen verpflichtet seyn sollte. Wenn nun die Häusler und Einlieger, eben so wie andere, an dem herrschaftlichen Schutze einen An-

theil haben, so ist daraus vermuthlich die Verbindlichkeit entstanden, der Herrschaft, an statt des in andern Gegenden gewöhnlichen Schutzgeldes, gewisse gemäßigte, und auf ein sehr Geringes gesetzte Dienste zu leisten.

Diese Dienste werden entweder von der Herrschaft bey ihrer Annehmung festgesetzt, oder sie sind schon vorhin durch Gesetze oder allgemeine Landesgewohnheiten bestimmt. Solche Häuser werden entweder von beweihten oder einzelnen Personen bewohnt; und gemeiniglich ist die Einrichtung gemacht, daß von den unbeweihten zwei oder drey Personen zusammen in Eine Stube ziehen müssen, weil sonst einer Person allein, den Dienst von der ganzen Stube abzuleisten, zu schwer fallen würde. Will aber einer oder der andere gern eine eigene Stube für sich allein haben, so muß er sich, auch den ganzen Dienst dafür zu thun, gefallen lassen. Gemeiniglich bestehen die Dienste nur in einer Kleinigkeit, und betragen wöchentlich mehr nicht als höchstens einen Tag. Indessen ist bey einer zahlreichen Gemeinde auch diese Dienstschuldigkeit nicht gänzlich zu verachten, sondern sie kann einer Herrschaft, wenn das ganze Jahr zusammen genommen wird, mancherley Vortheile stiften. Das übelste ist nur, daß solche Häusler gemeiniglich aus alten, schwachen und unvermögenden Personen bestehen, und ihre Menge hauptsächlich eine Gesellschaft von alten Weibern auszumachen pflegt. Indessen kann in einer wohlgeordneten Wirthschaft auch hiervon ein nützlicher Gebrauch gemachet, und der Dienst der alten und schwachen Personen, besonders aber der Weiber, zu allerhand nöthigen Gartengeschäften angewendet werden.

In den königl. preussischen Landen, besonders in der Churmark und in Pommern, ist ein jeder, der feinen eigenen Bauer- oder Kossaten-Hof besitzt, oder solchen abgetreten hat, eine Häusler oder Budner-

Stelle

Stelle anzunehmen, und die darauf hastenden Hand- und Fuß-Dienste zu verrichten schuldig, und es gibt viele Gegenden, wo in den Handarbeiten die Hauptsache auf die Dienste dieser Leute ankommt. An den meisten Orten wird ihnen von der Herrschaft, außer der Wohnung, auch noch etwas Gartenwerk eingeräumt, auch wohl die Erlaubniß gegeben, ein Stück Vieh auf der Gemeinweide zu halten, woben sie gemeiniglich das gewonnene herrschaftliche Getreide für einen gewissen bestimmten Lohn zu dreschen pflegen. Diese Leute sind, außer der Bequemlichkeit, eigene Scheundrescher im Dorfe zu haben, und solche nicht erst von auswärts mit vieler Mühe herben hohlen zu dürfen, schon in den gewöhnlichen Wirthschaftsgeschäften, besonders in der Aernde und bey dem Gartenbau, von großem Nutzen. Hauptsächlich aber leisten sie bey vorfallenden Verbesserungen eines Gutes ausnehmende Dienste, und einem Gutsherrn, der eine Menge solcher Leute in seinem Dorfe hat, werden die zum Besten des Gutes vorzunehmenden Veränderungen, wozu die Dienste der angesessenen Unterthanen nur selten hinreichend sind, in allen Stücken weit leichter und weniger kostbar, als einem andern, der lauter fremde und auswärtige Arbeiter dazu nehmen muß. Kurz, eine zureichende Anzahl solcher Häusler ist für jeden Eigenthümer ein wahrer Schatz, und es muß ihm daher auch an deren Vermehrung und Erhaltung gar sehr gelegen seyn.

Von dem bloßen Scheundreschen, und dem ihnen zugelegten wenigen Gartenwerke aber sind die Häusler an den wenigsten Orten, sich und ihre Familie zu ernähren, im Stande. Wenn auch solches zu dem nöthigen Brod und Vorkost hinreichend wäre, so mangelt es ihnen doch an dem ebenfalls unentbehrlichen Zubrod und Kleidung. Dieses können sie nicht anders

ders, als durch Tagelohn, verdienen. Ein Gutsbesitzer, dem an der Erhaltung dieser Leute gelegen ist, muß daher solche Anstalten treffen, daß ihnen, außer ihren schuldigen Diensten, das zu ihrer Nothdurft erforderliche durch andere Nebenarbeiten gegen einen billigmäßigen Lohn erwerben zu können, Gelegenheit gegeben werde.

Die Zeitpächter, welche gemeiniglich in allen Stücken nur ihren eigenen Nutzen suchen, und bloß auf das Gegenwärtige, nicht aber auf das Künftige, bedacht sind, pflegen sich bey dieser ihrer Gesinnung auch um die Erhaltung einer so nützlichen Art von Leuten wenig zu bekümmern. Die Dienste, welche dieselbe zu leisten schuldig sind, fordern sie zwar mit aller Strenge ab; woher sie aber das zu ihrem Unterhalt Erforderliche bekommen sollen, ist ihnen gleichgültig. Alle Arbeiten, die eine bare Ausgabe erfordern, scheuen sie auf das äußerste, ohne dabey in Ermägung zu ziehen, daß diese Arbeiten, wenn sie vernünftig und wirtschaftlich eingerichtet sind, nicht allein die Arbeiter ernähren, sondern ihnen auch selbst zum wahren Nutzen gereichen können. Eine natürliche Folge aber ist es, daß diese Leute, wenn sie den nöthigen Verdienst nicht mehr bekommen, sich denselben auswärts suchen, ihre Wohnungen verlassen und wegziehen müssen. Denn auch bey der strengsten Leibeigenschaft würde es doch wider alle Billigkeit laufen, einen Unterthan zu einer Nahrung zu zwingen, bey welcher er, aller seiner Lust und Bereitwilligkeit zum Arbeiten ungeachtet, nicht bestehen könnte, sondern mit den Seinigen hungern müßte. Nichts ist daher gemeiner, als daß sich, nach geendigten Pachtjahren, solche für einen Guts Herrn so nützliche Leute gänzlich verlaufen, und, um ihr Brod und Unterhalt zu suchen, öfters in entfernte Gegenden begeben haben. Sie
gehen

gehen auf solche Weise, weil gemeiniglich ihr Aufenthalt nicht weiter zu erforschen ist, dem Gutsherrn entweder ganz und gar mit Weib und Kindern verloren, oder sind doch nicht anders, als mit großer Beschwerlichkeit und mit vielen Kosten, wieder herben zu schaffen. Diese unvermerkte Entvölkerung ist also, so klein und gering sie auch scheinen mag, für einen Eigenthümer höchst wichtig und nachtheilig.

Den Zeitpächtern in den Pachtcontracten eine Bedingung vorzuschreiben, wodurch der Nahrungsstand der Häusler und Einlieger auch während dem Pachte sicher gestellet wird, ist daher eine Vorsicht, welche schlechterdings zu beobachten ist, wofern man sich nicht der Gefahr, das verpachtete Gut entvölkert wieder zurück zu bekommen, aussetzen will. Es entsteht hier nun die Frage: Wie es in einem Pachtcontracte einzurichten sey, damit die zu befürchtende Verminderung der bey einem Landgute so nöthigen kleinen Arbeitsleute verhütet werde? Wenn man die Ursachen eines Uebels hebet, so wird natürlicher Weise das Uebel von selbst gehoben. Nun aber erhellet aus dem vorher Angeführten, daß der Grund der Vertreibung dieser Leute binnen den Pachtjahren hauptsächlich darin liege, daß ihnen von den Pächtern nicht der zu ihrem Unterhalte nöthige Verdienst zugewendet wird, sondern sie, solchen auswärts zu suchen, genöthigt sind. Von selbst folgt daher, daß der Sache auf keine andere Weise zu helfen sey, als daß die Pächter, ihnen diesen Verdienst zu verschaffen, in dem Pachtcontracte verbindlich gemacht werden. Solches ist nicht allein möglich, sondern gereicht auch zu der Pächter eigenem Nutzen; sie haben daher, sich dawider zu setzen, keine gegründete Ursache.

An denjenigen Orten, wo in einem Gute noch schlafende Verbesserungen vorhanden sind, ist den

Häuslern der nöthige Verdienst gar leicht zu verschaffen. So lange noch Flecker und Wiesen zu roden und urbar zu machen, oder Teiche anzulegen und Gräben zu ziehen sind, werden sie immer ihren, nicht allein nothdürftigen, sondern auch reichlichen Unterhalt finden können, ohne denselben auswärts suchen zu dürfen. Sind aber dergleichen Hauptverbesserungen bereits insgesamt ins Werk gesetzt: so muß ein Eigenthümer oder Pächter auf andere Mittel, dieser Art von Unterthanen zu dem erforderlichen Verdienst Gelegenheit zu geben, bedacht seyn. Am besten schicken sich hierzu solche kleine Nebenzweige des landwirthschaftlichen Fleißes, wozu viele Arbeiter erfordert werden, die aber doch in der Folge die daran gewandten Kosten bezahlen, auch noch wohl über dies einen ansehnlichen Ueberschuß gewähren. Dahin gehören z. B. der Toback- = Waid- = Grapp- und Rörhe- wie auch der Karoffelnbau. Alle diese Nebenvirtschaften erfordern eine ansehnliche Menge Handarbeiter. Die gewöhnlichen, bey den Gütern befindlichen Dienste sind gemeiniglich dazu nicht hinreichend. Den Häuslern und Einliegern wird also dadurch eine bequeme Gelegenheit, etwas zu verdienen, verschafft. Die genannten Wirthschaftsarten sind aber zugleich von der Beschaffenheit, daß sie nicht allein das daran gewandte Tagelohn wieder einbringen, sondern es kann ein fleißiger Eigenthümer oder Pächter, wenn geschickt damit umgegangen wird, auch auf eine reiche Ausbeute sichere Rechnung machen.

Nur wird nöthig seyn, eine gewisse Summe, welche auf jetzt gedachte Art vorschußweise zur Unterhaltung solcher kleinen Dienst- und Arbeitsleute zu verwenden erforderlich seyn möchte, gehörig zu bestimmen. Wenn man voraus setzt, daß solche Dienstleute schon vorhin das Scheundreschen haben, sie auch von dem

dem ihnen eingeräumten Gartenwerke einen Theil ihres Unterhaltes ziehen können: so dürfte es wohl hinreichend seyn, wenn sie noch über dies jährlich auf einen baren Verdienst von 10 Rthlr. sichere Rechnung zu machen im Stande sind. Bey so bewandten Umständen muß demnach der Pächter in dem Pachtcontracte sich anheischig machen, zur Unterhaltung der Häusler und Einlieger an bares Tagelohn so viel zu verwenden, daß ein jeder derselben, außer dem Scheundreschen und seinem Gartenwerke, wenigstens 10 Rthlr. verdienen könne. Will aber der Eigenthümer den Pächter hierzu verbindlich machen, so ist es billig, daß er auch auf seiner Seite die Hand dazu biete, und ihm diejenigen Grundstücke, bey welchen dergleichen außerordentliche Arbeiten vorgenommen werden können, entweder gar nicht, oder doch nur sehr mäßig anschlage. Die oben genannten Gegenstände des landwirthschaftlichen Fleißes können entweder in besondern dazu bestimmten Koppeln, oder auch, wenn diese nicht vorhanden sind, allensfalls auf Brachfeldern angebracht werden. Es ist daher billig, daß in dem ersten Falle die Koppeln in nur geringen Anschlag gebracht, in dem letztern aber die Nutzung der Brache gar nicht angerechnet werde.

An vielen Orten, wo es an einer hinreichenden Anzahl angesessener Leute, welche Handdienste zu leisten schuldig sind, fehlt, sind die Pächter schon vorhin, sich der kleinen Arbeitsleute zu den gewöhnlichen Wirthschaftsgeschäften zu bedienen, genöthigt; es versteht sich daher von selbst, daß bey einer solchen Verfassung diese angerathene Anstalten überflüssig seyn würden. Denn bey solchen Umständen haben sie schon an und vor sich einen hinlänglichen Verdienst; und der Pächter muß und wird auch ohne dergleichen
Be.

Bedingung, auf ihre Erhaltung bedacht seyn, weil die seinige ebenfalls davon abhängt.

Oeconomia forensis, 3 Band, S. 134, fgg. und 6 Band, S. 204.

An einigen Orten, wie z. B. in der Neumark, bekommen die Häusler ein gewisses Deputat, welches gemeiniglich auf das ganze Jahr in 4 Scheffel Roggen, und in den beiden Sommer-Quartalen in 8 Groschen Buttergeld, für jede Person zu bestehen pflegt; alsdenn aber müssen sie auch doppelte Dienste thun, und jede Person wöchentlich zwei Tage dienen. Allein, diese Einrichtung ist für die Herrschaften eben nicht vortheilhaft, sondern diese thun besser, wenn sie mit einem Tage Dienste zufrieden sind, und dagegen das Deputat ersparen. Das Deputat ist überhaupt in allen Landwirthschaften eine unangenehme und verdrießliche Sache, indem dadurch, wenn an einem Orte viele dergleichen Kornwürmer sind, die Getreidehaufen gar sehr dünn gemacht werden, und es einem Eigenthümer nicht selten schmerzlich fällt, wenn er das Getreide, welches er bey dem Eintritt des Frühlings für einen ansehnlichen Preis verkaufen könnte, an die Deputanten weggeben muß. Ueber dies bekommt ein Gutsherr bey dieser Einrichtung zu gewissen Zeiten oft mehr Dienste, als er mit Nutzen gebrauchen kann. Man verkaufe lieber das Getreide, welches man den Häuslern geben muß, so wird man allemahl Geld haben, um ihnen, wenn nöthige Arbeiten vorkommen, das gewöhnliche Tagelohn zu geben; und dieses wird nicht so kostbar fallen, als das Deputat. Sollte es aber an einigen Orten gewöhnlich seyn, daß die Häusler an ihren Dienstagen gespeiset werden müssen: so ist es allerdings rathsam, dergleichen Natural-Speisung, wegen der großen und vielen damit verbundenen Beschwerlichkeiten, durch ein verhältnißmäßiges Deputat

putat abzulösen. Noch vortheilhafter aber ist es für die Herrschaft, wenn sie, durch Abtretung einiger Morgen Land an die Häusler, beydes, Speisung und Deputat, vermeiden kann.

Wer den Häuslern, auf die oben angezeigte Art, hinlängliche Nahrung und Verdienst zu verschaffen sucht, wird seine für dieselben bestimmten Häuser und Wohnungen niemahls leer behalten. Fehlt es an einheimischen und eingebohrnen Unterthanen, die dergleichen Anstalten übernehmen können, so wird die Möglichkeit, dabey ihren Unterhalt auf eine bequeme Art zu finden, auch selbst Auswärtige herben locken. Indessen ist es doch allemahl weit vortheilhafter, wenn solche Häusler = Stellen mit eingebohrnen Unterthanen besetzt werden können. Man ist bey diesen weit sicherer, als bey den Auswärtigen, und darf keine so öftere Veränderung befürchten.

An vielen Orten, wie z. B. in der Neumark, ist durch die Landesgesetze verordnet, daß die Bauern oder Kossaten, welche bey ihren Höfen nicht zu rechte kommen können, sondern derselben entsetzt werden müssen, dergleichen Häusler = Stellen anzunehmen, und dadurch zugleich die Herrschaft wegen desjenigen, so sie ihnen an Hofwehre oder sonst schuldig geblieben, zu entschädigen, schuldig sind. So gut es auch hierunter der Gesetzgeber mit den Herrschaften gemeinet hat, so wird doch dieser Endzweck dadurch nicht wirklich erreicht. Die Häusler = Stellen müssen eben so wohl, als die Bauern = und Kossaten = Höfe, mit tüchtigen und geschickten Arbeitern besetzt seyn, wenn nicht die dabey habenden Absichten verfehlet werden sollen. So bald die auf einem Landgute befindlichen dienstbaren Nahrungen, sie mögen seyn von welcher Art sie wollen, sich in den Händen unvermögender oder ungeschickter

ter Personen befinden, so kann der wahre Nutzen, den eine Herrschaft sonst davon zu hoffen hätte, nicht erwartet werden. Bey den Häuslern kommt es auf das eigene Vermögen und auf die Geschicklichkeit zu den nöthigen Arbeiten um so mehr an, als sie nicht im Stande sind, zur Verrichtung des schuldigen herrschaftlichen Dienstes besonderes Gesinde zu halten, sondern der Häusler und sein Weib solche Verbindlichkeit selbst erfüllen müssen. Die von den Höfen abgesetzten Bauern oder Kossaten haben dieses Schicksal entweder wegen Mangel hinlänglicher Leibeskräfte, oder wegen ihrer Liederlichkeit und Nachlässigkeit, erfahren müssen. In beyden Fällen kann man sich von solchen in Häusler verwandelten Bauern und Kossaten auch in diesem neuen Fache nicht viel gutes versprechen, sondern die Fehler und Schwachheiten, welche ihnen in ihrem vorigen Stande anlebten, werden sie auch noch alsdenn begleiten.

Eine Herrschaft thut weit besser, wenn sie die erledigten Häusler-Stellen in ihrem Dorfe durch tüchtige und starke Bauernknechte, welche, ohne eine Bauer- oder Kossaten-Nahrung offen zu finden, in den Stand der Ehe zu treten Lust haben, zu besetzen suchen. Personen dieser Art sind nicht allein noch bey ihren völligen Kräften, und zu allen Arten von Arbeiten geschickt, sondern sie werden auch, wenn ihnen die Herrschaft einen Strahl der Hoffnung, sich durch erwiesene Treue zu bessern und höhern Nahrungen hinaufschwingen zu können, blicken läßt, zu desto mehrern Fleiß in ihren Diensten und andern ihnen aufgetragenen Arbeiten ermuntert. Eine Herrschaft kann sich, besonders an denen Orten, wo die Leibeigenschaft eingeführt ist, und die Höfe den Bauern nicht eigenthümlich zugehören, hierdurch unvermerkt eine sehr nützliche Pflanzschule von künftigen Besitzern der zu ver-
ge

lebenden Bauer- oder Kossaten-Nahrungen anlegen, umahl, wenn sie die Gerechtigkeit dabey ausübet, daß sie diejenigen, die sich in ihrem Häusler-Stande vorzüglich treu, fleißig und geschickt bewiesen haben, auch vorzüglich befördert. Die Begierde, seine Umstände zu verbessern, ist dem Bauerngeschlechte eben so natürlich, als sie allen Menschen ist; und es kann daher ein sicherer Bewegungsgrund, die noch unversorgten Arbeiter dadurch zum Fleiß und zur Geschicklichkeit anzureißen, daraus hergenommen werden.

Oeconomia forensis, 6 Band, S. 199, fgg.

uslich. 1. Zum Hause gehörig, es mag nun dieses Wort das Wohnhaus, oder die Familie bedeuten, daselbe betreffend, darin gegründet. Häusliche Arbeiten, Geschäfte, welche man im Hause verrichtet. Die häusliche Gesellschaft, welche die Beförderung der äußern Wohlfahrt einzelner Personen betrifft, und die auf solche Art verbundenen Personen. Die häusliche Sicherheit, die Sicherheit in seinem Hause. Häusliche Widerwärtigkeiten, Vorfälle, Angelegenheiten. Die häusliche Wohlfahrt, die Wohlfahrt der häuslichen Gesellschaft.

2. Sich an einem Orte häuslich niederlassen, sich daselbst ein eigenes Haus erwerben, im Oberd. haushältlich; zuweilen auch in weiterer Bedeutung, eine beständige Wohnung daselbst nehmen.

3. Figürlich, Fertigkeit besitzend, die Pflichten des häuslichen Standes, der häuslichen Gesellschaft zu erfüllen, und darin gegründet. Ein häuslich Weib ist ihrem Manne eine Freude, Sir. 26, 2. Daß sie die jungen Weiber lehren — häuslich seyn, Tit. 2, 5.

4. In engerer Bedeutung, Fertigkeit besitzend, die häuslichen Ausgaben mit weiser Sparsamkeit einzuschränken, und darin gegründet; haushältig. Ein häuslicher Mann, eine häusliche Frau.

Daher

Daher die Häuslichkeit, so nur in den beyden letzten Bedeutungen des vorigen Beywortes üblich ist.

1. Die Fertigkeit, die Pflichten des häuslichen Standes zu erfüllen. 2. Die Fertigkeit, die häuslichen Ausgaben mit weiser Sparsamkeit einzuschränken, zugehendhafte Sparsamkeit in der Haushaltung.

Häusling, siehe Häusler.

Häute, siehe Haut.

Häuteln, ist das Diminutivum des folgenden Wortes häuten, und wird am häufigsten in den Küchen gebraucht. Einen Hasen häuteln, nach abgestreiftem Balge die zarten auf dem Fleische befindlichen Häute abziehen.

Häuten, der Haut berauben, die Haut abziehen, doch nur in einigen einzelnen Fällen. Einen Hasen häuten, wofür an andern Orten häuteln üblicher ist; siehe das vorige. Sich häuten, die vorige Haut ablegen, wie bey den Schlangen und verschiedenen Insecten zu geschehen pflegt. Siehe auch Mausen.

Ende des zwanzigsten Theiles.



Nachricht für den Buchbinder.

Die Kupfer werden, nach der Ordnung der oben auf jeder Platte zur rechten Hand befindlichen Zahlen, hinten an das Buch, an ein Blatt Papier, damit sie bequem herausgeschlagen werden können, angefleistert.



Verzeichniß der Bücher,

welche bey Joachim Pauli, Buchhändler zu Berlin und
Stettin verlegt, und in Menge zu haben sind.

Fortsetzung.

v. **B**uffon, Naturgeschichte der Vögel, aus dem Französischen
übersetzt mit Anmerkungen, Zusätzen und vielen Kupfern ver-
mehret, durch F. H. W. Martini, 1ster Band, mit 21 Ku-
pfern. Der Inhalt des 1ten Bandes der Vögelhistorie ist:
1) Entwurf des ganzen Werks, 2) Abhandlungen von der Na-
tur der Vögel, 3) Anhang, 4) von den Raubvögeln, 5) Na-
turgeschichte der Adler, 6) der große Adler, Steinadler, 7) der
gemeine Adler, 8) der kleine Adler, 9) der Fischadler, 10) der
Balbúsard, 11) der Beinhrecher, 12) der Lerchengeyer, 13)
der Adler von Pondichery, 14) der Felduckenadler, 15) der
Brasilianische Adler Urubitinge, 16) der kleine amerikanische
Adler, 17) der Fischweyhe, 18) der Mansfeni des du Tertre,
19) von den großen Geyern, 20) der Geyradler, 21) der
braunfahle Geyer oder der Greif, 22) der große gemeine Gey-
er, 23) der Hasengeyer, 24) der kleine Geyer, 25) der braune
oder Malthesergeyer, 26) der egyptische Erdgeyer, 27) der
Geyerkönig, 28) der brasilianische Geyer, 29) der Greifgeyer,
30) von den Hühnergeyern und Weihen, 31) der Hühner-
Geyer, 32) der schwarze Hühnergeyer; gr. 8. Berl. 772, auf
Druckpap. 20 gr., auf Schreibpap. 1 thl. 4 gr., und ausge-
mabt, 3 thl.

— — Naturgeschichte der Vögel, aus dem Franz. überset
mit Anmerkungen, Zusätzen und vielen Kupf. vermehrt, durch
F. H. W. Martini, 2ter Band, mit 39 Kupfern. Der In-
halt des 2ten Bandes der Vögelhistorie ist: Art. 26) der
Weyhe, 27) der Wespensalk, 28) der Sanct Martin, 29) der
Halbweyhe, Ringelsalke, 30) der Fischgeyer, 31) der eifige
Weyhe, 32) die Sperberschwalbe. Anhang. 33) Der brasil-
ianische Sperber, 34) der aschfarbige Weyhe, 35) der Finken-
Sperber, 36) der Taubengeyer, 37) der großschnablige Sper-
ber von Rayenne, 38) der kleine Rayennische Taubengeyer,
39) der Taubenhabicht, 40) der Geyersalke, 41) der französi-
sche Würger, 42) der brittische Falke, 43) Naturgeschichte der
Falken, a) der europäische Falke, b) der schwarze oder Man-
des,

derfalle. Anhang zur Geschichte der Falken, 44) der isländische Falke, 45) der schwarze Falke, 46) Edwards gefleckter Falk oder Habicht, 47) der ostindische rothe Falke, 48) der indianische geschopfte Falk, 49) der Fischerfalk, 50) der Baumfalk, 51) der Kirchenfalk, 52) der Steinfalk, 53) das Schmierlein. Das Schmierlein von Rayenne, 54) von den Reintötern und Würgern, 55) der aschfarbige Würger, mit seinen Abänderungen, als: a) dem senegalischen Würger, b) dem blauen von Madagascar. Ebend. 2) Anhang. Art. 56) der rothköpfige Würger. Anhang, 57) der kleinste bunte Würger, der rothe senegal. Würger, Anhang, 58) der benagalische blaue Würger, 59) der rothgeschwänzte senegalische Würger, Anhang, 60) a) der Würger der manillischen Inseln, b) — von Madagascar. ib. Anhang. — 61) der graue und gefleckte großschnablichte Würger von Rayenne, — 62) der großschnablichte kapennische Würger mit gelbem Bauche, Anhang, 63) der weißbauchige Würger von Madagascar, — Anhang, 64) der braunrothe von Madagascar, — Anhang, 65) der große grünliche von Madagascar, Anhang, 66) der rothe senegalische Würger, Anhang, 67) der kleine grüne madagaskarische Würger, Anhang, 68) der kanadensische gehäubte Würger, Anhang, Zusatz, 69) der schwalbenschwänzige Würger von Madagascar, 70) der langgeschwänzte senegalische Würger, 71) der brasilische Würger, 72) der lucionische Würger, 73) der tyrannische Würger, 74) der Schach, 75) der brasilische Tyrann Pitangua, 76) der chinesische gehäubte Würger, 77) der Unglücksvogel, 78) der Glücksvogel; gr. 8. Berl. 774, auf Druckpapier 20 gr. auf Schreibpapier 1 thl. 4 gr. und ausgehöhlt 4 thl. 12 gr.

1. Buffons Naturgesch. der Vögel, aus dem Französischen überl. mit Namerl. Zusätzen und vielen Kupfern vermehrt durch D. Martini, 3ter Band, mit 17 Kupfern. Der Inhalt des 3ten Bandes der Vögel ist: Naturgeschichte der nützlichen Raubvögel, Art. 79) der großen Ohreule, und des mexicanischen Uhu, 80) der mittleren und der karolinischen Ohreule, 81) der kleinen Ohreule, 82) der großen Baumeule, 83) der grauen Eule, 84) der Kircheneule, Schleyereule und der gelben Schreyereule, 85) der Steineule, 86) des Käuzchens, 87) der brasilischen Eule, 88) der kleinen Falkeneule, 89) der großen weißen Eule, 90) der kapennischen Eule, 91) des großen kanadensischen Rauges, 92) des großen Rauges von St. Domingo, der mexicanischen rothbunten Eule, der mexicanischen schwarzbunten Eule, 93) des Straußes, 95) des Kasuars, 96) des Drontens, 97) des Einfludlers, und 98) des Najarvogels; gr. 8.

- gr. 8. Berl. 776, auf Druckpapier 20 gr. auf Schreibpapier 1 tbl. 4 gr. mit ausgemahlten Kupf. 2 tbl. 18 gr.
- v. Buffon, Naturgesch. der Vögel, 4ter Band, mit 25 Kupf. Dessen Inhalt ist: 99) der Trappe, 100) der Trappenzweig, 101) der afrikan. geschöpfte Trappe, der Lohong, 102) der äthiop. oder afrikan. Trappe, 103) der indian. mittlere Trappe, der Ehurge, 104) der kleine afrikan. gehäubte Trappe, mit der Halskrause, Hubara, 105) der kleine gehäubte afrikan. Trappe ohne Halskrause, der Rhaad, 106 a) der Haushahn und gemeine Henne, b) der Haubenhahn und gehäubte Henne, c) der asiat. wilde Hahn, d) der Alkoho, der Hahn von Madagascar, e) das kleine japanische Zwerghuhn, f) das Huhn aus der Meerenge von Darien, g) das Huhn von Ramboge, h) der Hahn von Bantam. der engl. Zwerghahn, i) das indianische Halbhuhn, k) der engl. Hahn, l) der türk. Hahn, m) der Hamb. Hahn, n) der Straubhahn, das Kraushuhn, o) das Japan. Huhn, p) das Mohrenhuhn, q) der Kluthahn, das ungeschwänzte pers. Huhn, r) das fünfzeilige Huhn, s) der Hünerw. Sansirar. t) der paduanische Hahn, 107) der kalekuttische Hahn oder Puter, 108) das Perlhuhn, 109) das buschichte Perlhuhn, 110) das fleinhelmichte Perlhuhn; gr. 8. 770, auf Druckpap. 20 gr. auf Schreibpap 1 tbl. 4 gr. mit ausgemahlten Kupf. 3 tbl. 6 gr.
- v. Buffon, Naturgesch. der Vögel 5ter Band, mit 40 Kupf. dessen Inhalt ist: 111) der Auerhahn und Henne, 112) der Birkhahn und Henne, 113) das Birkhuhn mit ungetheiltem Schwanz, 114) das Auerbirkhuhn, 115) der Birkhahn mit verändert. Federn, 116) das Haselhuhn, 117) das schottische Haselhuhn, 118) das pyrenäische Haselhuhn, Ganga, Feldengel, 119) das rothe Haselhuhn, 120) das weiße Haselhuhn, 121) das Schneehuhn, 122) das Schneehuhn von Hudsonsbay, 123) das Kanaden. Berghuhn, 124) das Kragehuhn, Mantelhuhn, 125) der Schneemerkur, 126) das langschwänzige Haselhuhn von Hudsonsbay, 127) das Bastartberghuhn, 128) das Russische Sand- oder Steppenbuhn, 129) der Pfau, 130) der weiße Pfau, 131) der bunte Pfau, 132) der Fasan, 133) der weiße Fasan, 134) der bunte Fasan, 135) der Bastartfasan, 136) der chinesische dreifarbige rothe oder Goldfasan, 137) der schwarze und weiße Fasan aus China, 138) der Argus- oder Pfauenfasan, 139) der Napaul oder gehörnte Fasan, 140) der Katraka oder amerikan. Fasan, 141) der Chinguis oder Tibetische Pfau, 142) der japanische geschöpfte Pfau, Uehrenträger, 143) der chines. Pfauenfasan, Spornvogel, 144) der Hokko, indian. Hahn, 145) der Pauri, Kusko. 146) der Hoazin oder gehäubte







f. 1073.

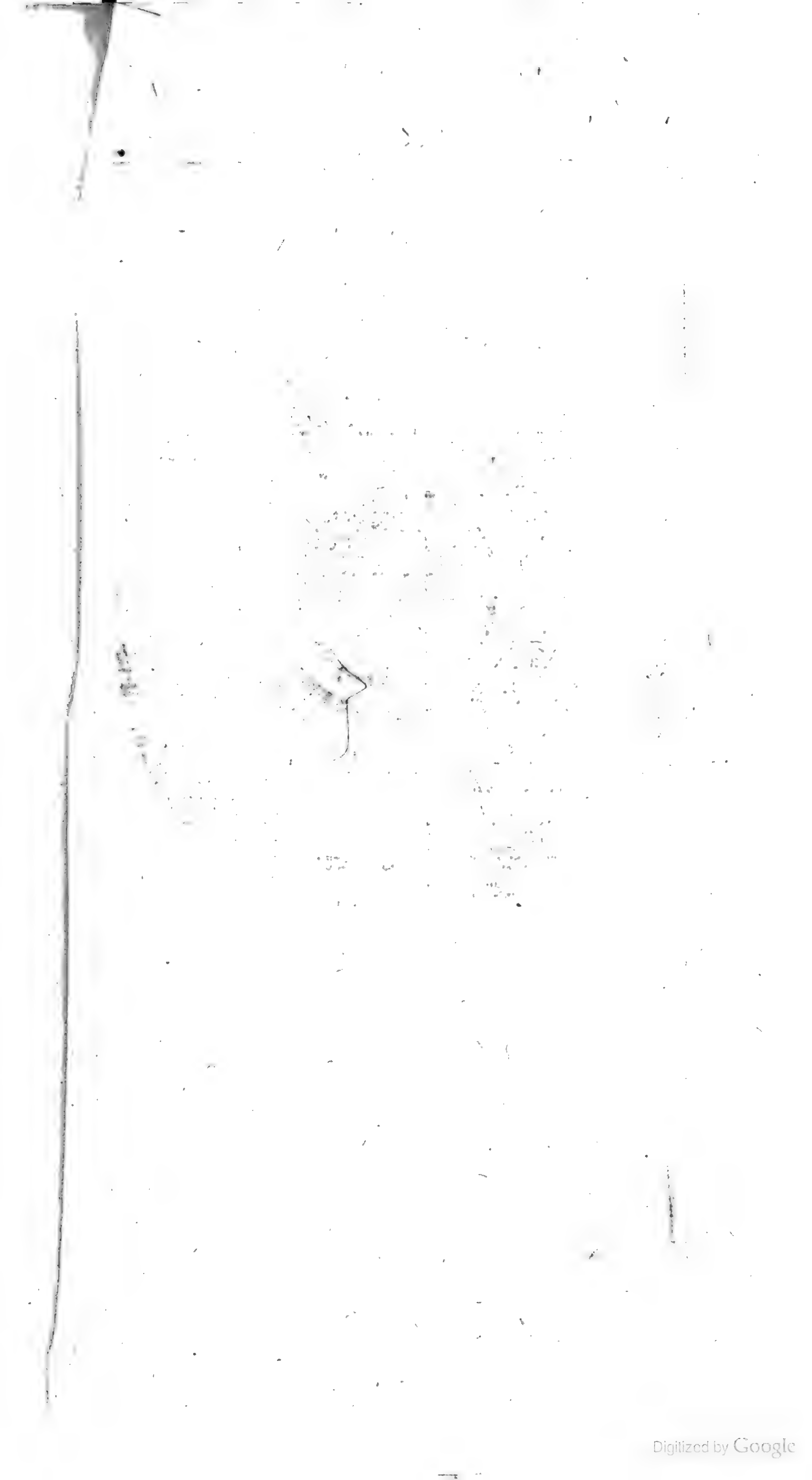




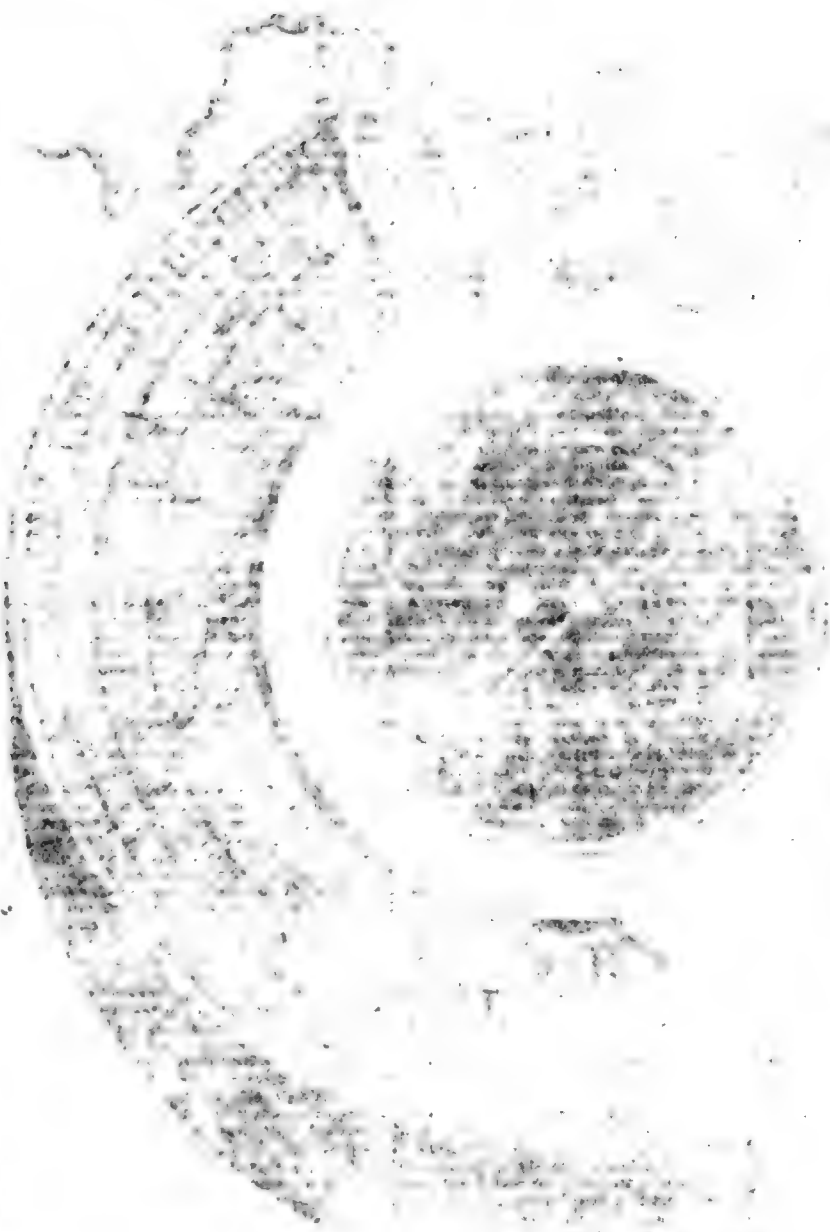








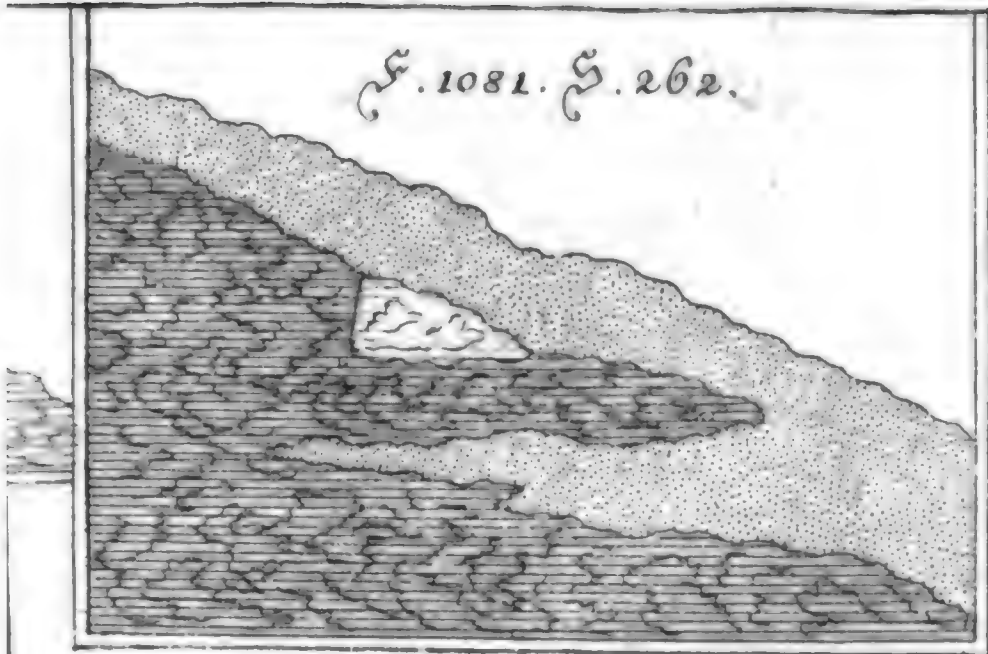




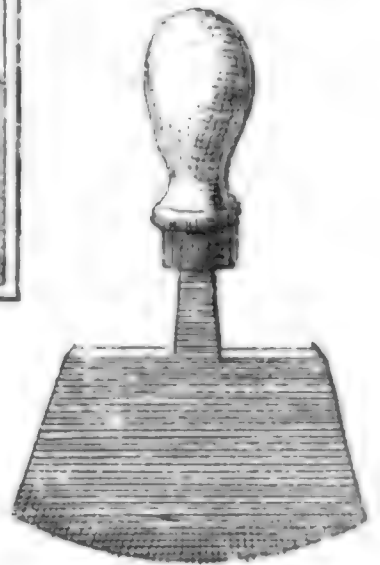




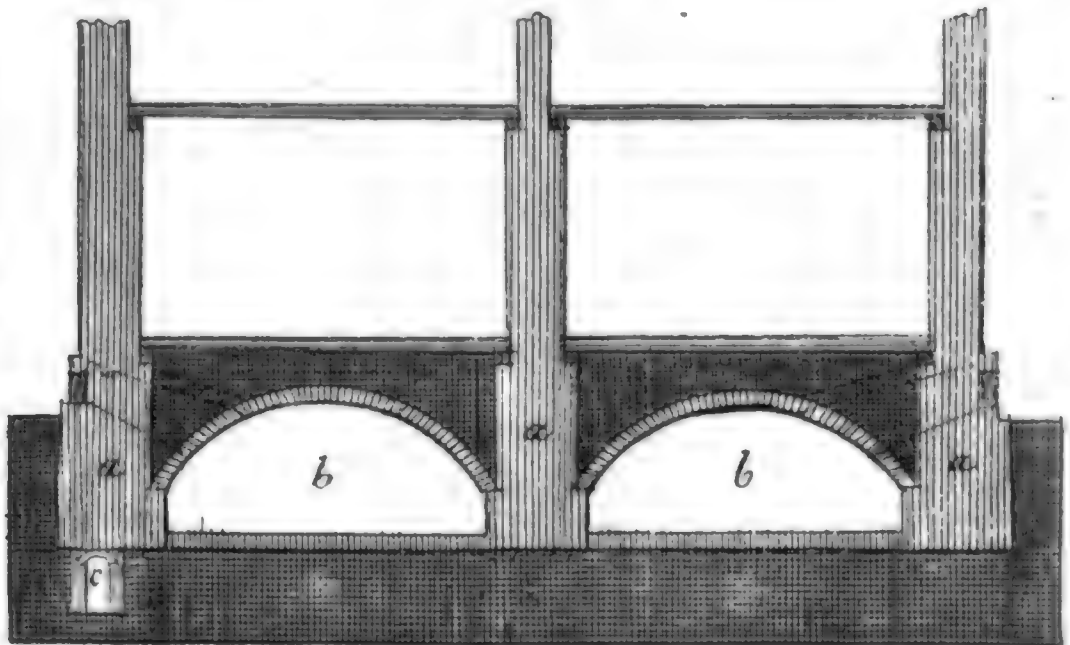
§. 1081. §. 262.



§. 1079. §. 220.



§. 1084. §. 273.



20

30

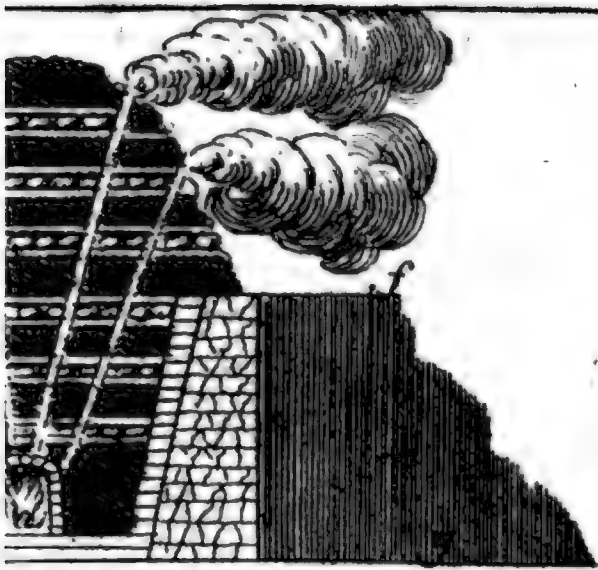
40

50

60

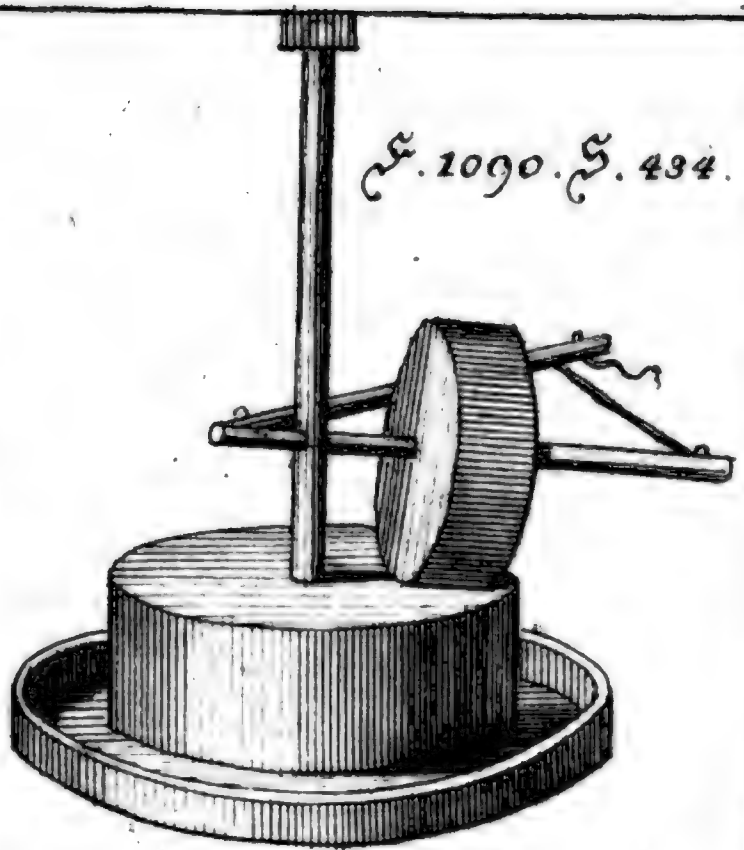
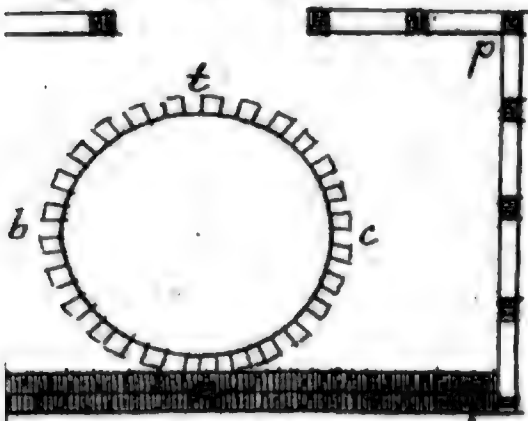
70 Fuß Rhein



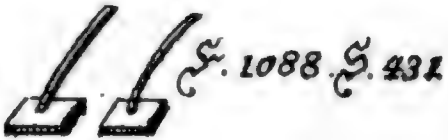
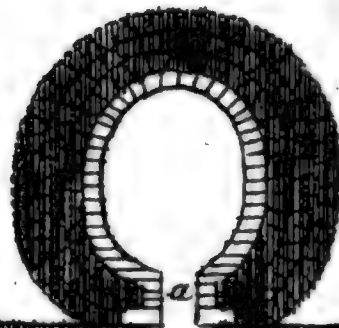


788 b).

§. 1087 b).



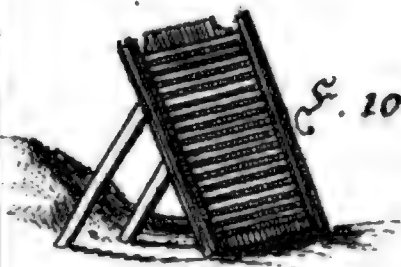
§. 1090. §. 434.



§. 1088. §. 431.



§. 1087 a) §. 425.



§. 1089.



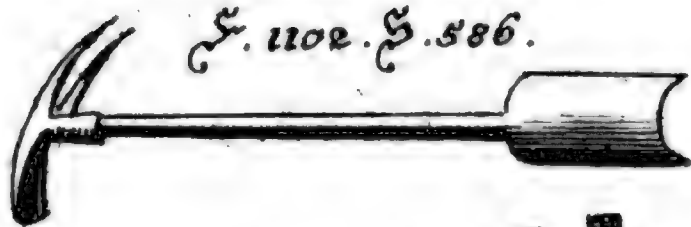




1095 a). §. 579.

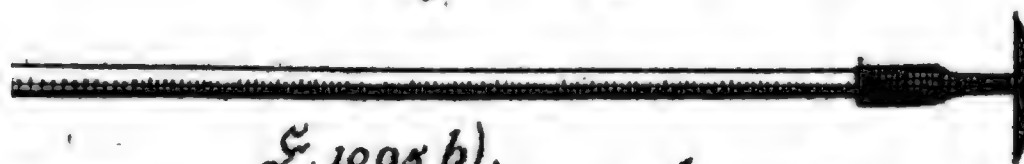


§. 1102. §. 586.



§. 1095 b).

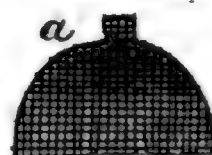
b



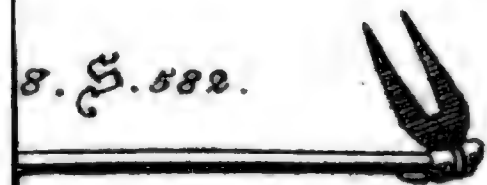
§. 1096. §. 580.



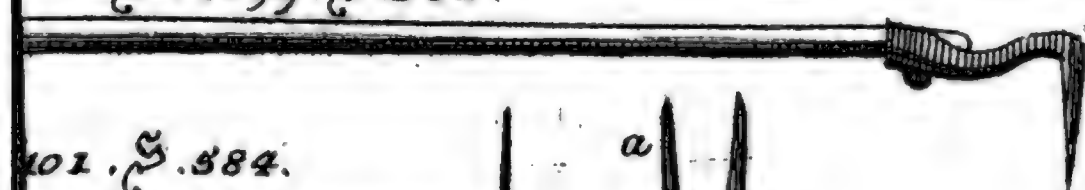
§. 1097. §. 580.



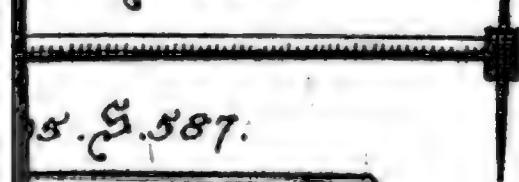
8. §. 582.



§. 1099. §. 582.



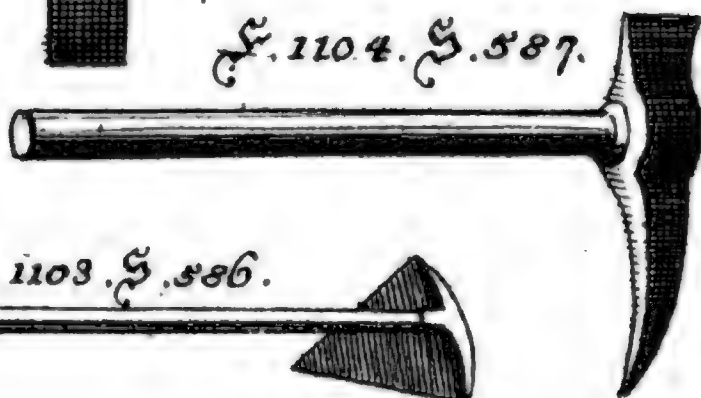
101. §. 584.



3. §. 587.



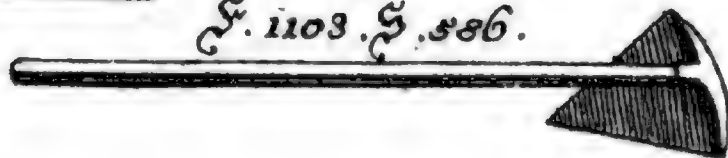
§. 1104. §. 587.



§. 1106. §. 587.

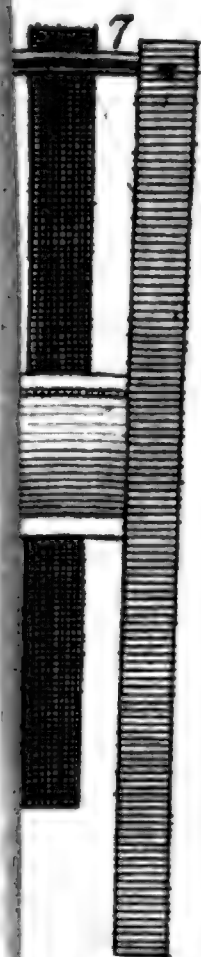
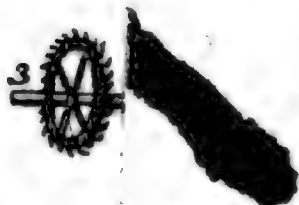
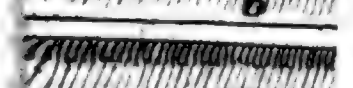


§. 1103. §. 586.





S. 1108. S. 6c

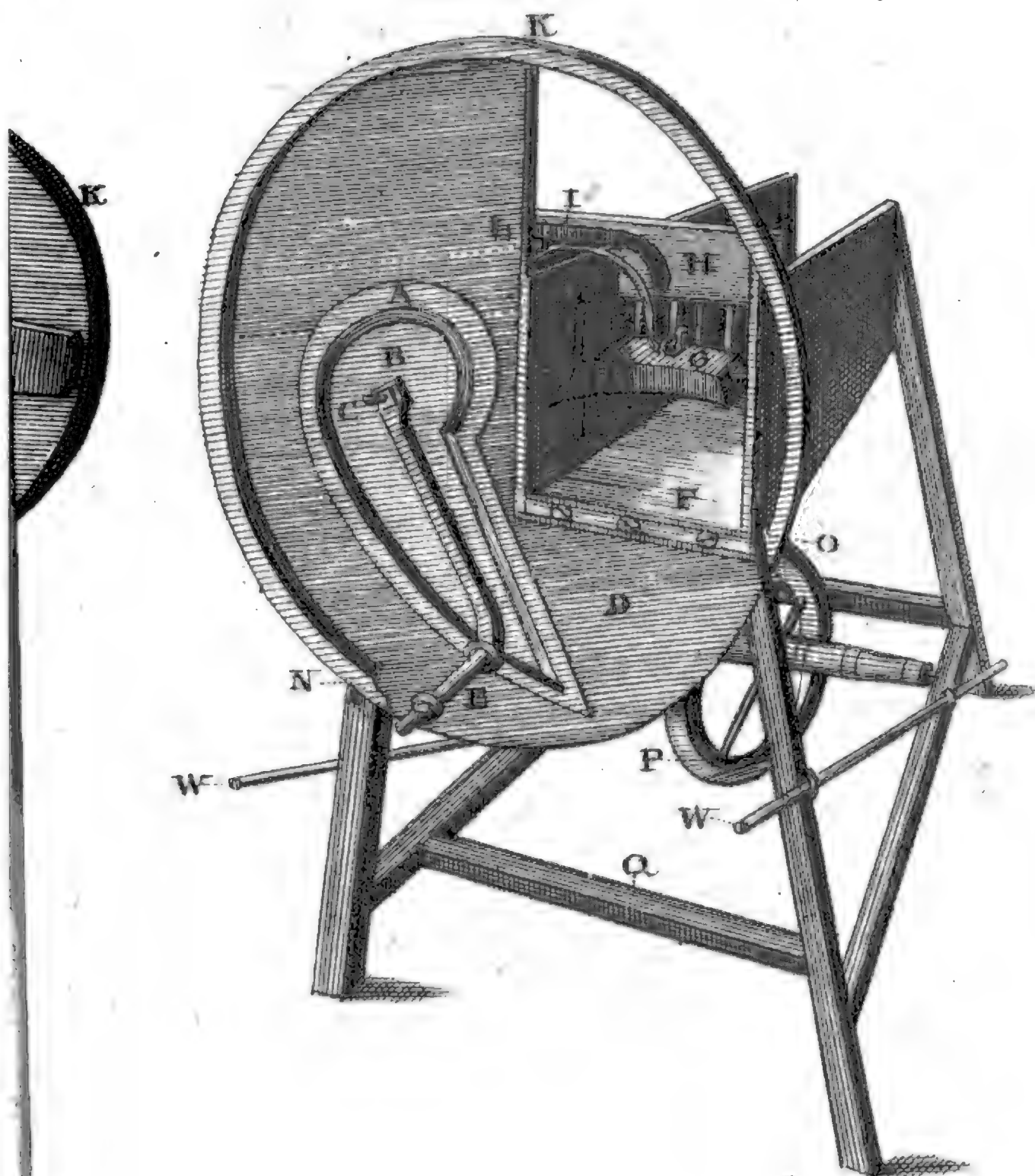








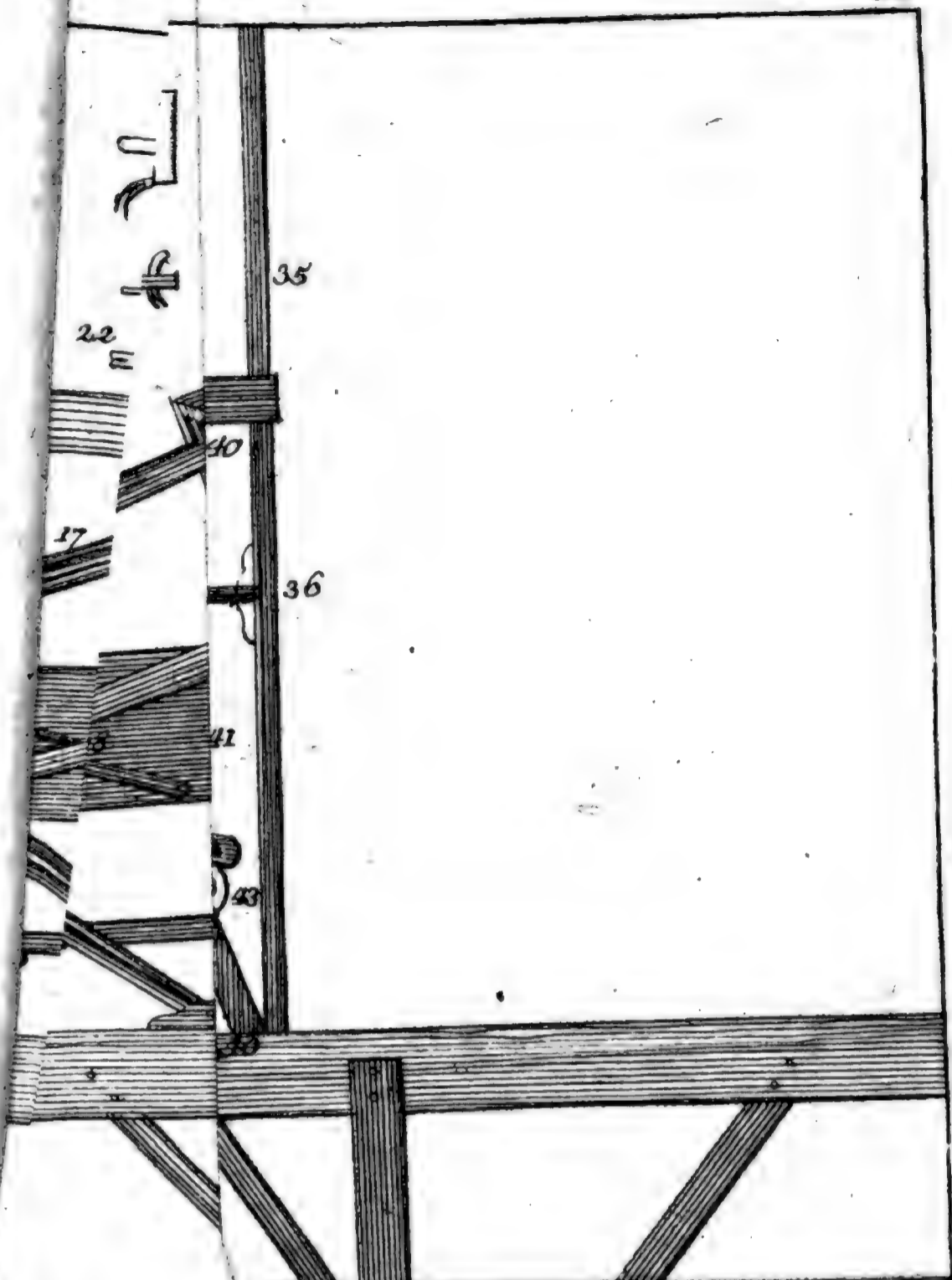
S. 1112. b). S. 614.











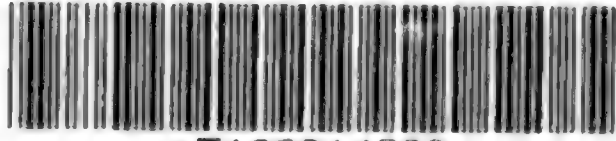








Österreichische Nationalbibliothek



+Z162914503



